

MUFFINS AUX CANNEBERGES

Les canneberges c'est le nom que les québécois donnent aux cranberries.
On peut aussi faire cette recette avec des pépites de chocolat, des raisins secs ou des myrtilles.

INGREDIENTS :

100 g de beurre
2 œufs
100 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
200g de farine
1 sachet de levure chimique
1 yaourt nature
100 g de canneberges séchées



PREPARATION :

Préchauffer le four à 180°
Faire tremper les canneberges dans un liquide chaud aromatisé : thé, eau chaude avec rhum ...
Travailler le beurre ramolli avec le sucre et le sucre vanillé, faire blanchir
Incorporer les œufs un à un
Ajouter le yaourt, la farine, la levure et le sel
Egoutter les canneberges et les fariner légèrement dans la passoire.
Les incorporer délicatement à la préparation.
Verser dans des moules.
Cuisson au four 180° 30 mn environ (piquer les muffins pour voir s'ils sont cuits)
Refroidir sur un grille, conserver dans une boîte hermétique.



<http://katarinetta.canalblog.com/>