

Muffins aux baies de Goji

Ingrédients

175 gr de farine
1 cc bombée de levure chimique
100 gr de sucre
1 oeuf
100 ml de elben (lait fermenté)
50 gr de beurre fondu
50 gr de baies de Goji

Mélanger la farine, la levure et le sucre

Ajouter l'oeuf et le elben

Incorporer le beurre

Mettre les baies

Répartir dans des moules à muffins

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>