

Muffins au sirop d'érable et baies de Goji

Ingrédients

- 120 g de farine
- 15 g de sucre roux
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 35 g de beurre fondu
- 70 ml de crème fraîche liquide
- 30 g de cranberries séchées **baies de Goji**

Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre roux, la levure et le sel

Dans un autre saladier, battre l'oeuf et le sirop d'érable

Ajouter le beurre fondu, la crème et le mélange de farine en pluie

Incorporer les cranberries **baies de Goji** sans trop travailler la pâte (~~garder quelques uns~~)

Répartir dans les empreintes aux 3/4 ~~et ajouter des cranberries sur la pâte~~

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes



<http://atablecheznatt.canalblog.com>