

Muffins aux raisins secs et au yaourt



Pour 14 muffins

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 250 g de farine
- 1/2 citron (au lieu d'un)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c à café de levure chimique
- 1/2 c à café de bicarbonate
- Sel
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre (au lieu de 200 g)
- 2 oeufs (au lieu de 3)
- 2 yaourts
- 60 g de raisins secs (au lieu de 40 g)
- sucre glace (facultatif)

Préchauffez le four à 180°C (160° C pour moi).

Lavez le citron et râpez-le et récupérez son jus.

Prendre deux saladiers.

Dans le premier saladier : Mélangez la farine, le zeste de citron râpé, la levure, le sucre vanillé, le bicarbonate de soude et une pincée de sel.

Dans le second saladier : Travaillez le beurre mou (le mien était un peu fondu) et le sucre. Quand le mélange devient mousseux, incorporez les oeufs, les yaourts et le jus du 1/2 citron.

Versez le mélange du premier saladier (mélange avec farine) dans le second saladier et amalgamez rapidement les ingrédients.

Incorporez les raisins secs en soulevant la pâte. Vous pouvez mettre plus de raisins si vous le souhaitez.

Placez des caissettes en papier dans chaque alvéole d'un moule à muffins ou beurrez-les (pas besoin si le moule est en silicone). Remplissez les alvéoles au 3/4.

Placez au four à mi-hauteur pour 20 minutes (pour moi) ou 25 minutes.

Sortez le moule et attendez 5 minutes avant de démouler (s'il n'y a pas de caissettes).

Laissez refroidir sur une grille et saupoudrez de sucre glace si vous voulez.