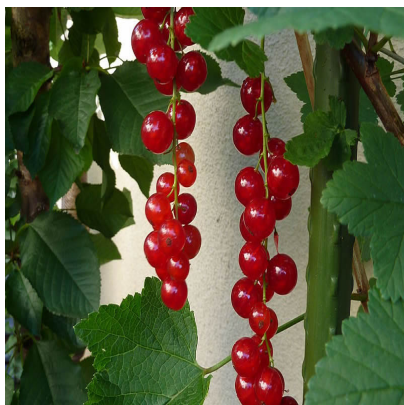




## Muffins aux groseilles rouges

**Temps de préparation :** 15 minutes.

**Temps de cuisson :** 20 minutes.

### Ingrédients :

1 tasse et 1/2 de groseilles  
1 tasse et 1/2 de farine  
1 tasse de sucre semoule  
1/2 sachet de levure chimique  
1 œuf  
1/2 tasse de lait  
1/2 tasse d'huile  
Caissettes en papier pour muffins

### Etape 1 :

Dans une jatte, déposez la farine, le sucre et la levure. Mélangez.

### Etape 2 :

Faites un puits au centre, cassez-y l'œuf et ajoutez peu à peu le lait et l'huile, en mélangeant soigneusement (jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse).

### Etape 3 :

Allumez le four à 180°, thermostat 6.

### Etape 4 :

Lavez, égrainez les groseilles et incorporez-les à la préparation, délicatement, afin qu'elles n'exploient pas.

**Etape 5 :**

Répartissez la préparation dans les caissettes en papier, et faites cuire 15 à 20 min.  
Il faut que les muffins soient bien dorés !