Muffins aux framboises et à la vanille

Pour 12 muffins • Moyen • Préparation 15 mn • Cuisson 20 à 25 mn

Ingrédients

- ✔ 100 g de margarine molle
- ✔ 100 g de sucre en poudre
- ✔ 200 g de **Farine Loprofin**
- ✔ 2 c. à café de levure chimique
- ✔ 2 c. à café = 10 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✔ 125 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✔ 150 g de framboises
- ✔ 2 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

Dans un grand saladier, mélanger la margarine et le sucre et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et mousseux.

Mélanger le **Farine Loprofin**, la levure chimique et le **Substitut d'œuf Loprofin**; ajouter le tout au mélange précédent, en même temps que le **SNO-PRO Loprofin**, puis fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène et crémeux.

Ajouter les framboises et l'extrait de vanille en veillant à ne pas trop abîmer les fruits.

Répartir le mélange dans 12 grands moules à muffins.

Faire cuire dans le four préchauffé à 190°C pendant 20 à 25 mn, jusqu'à ce que la pâte ait bien levé et qu'elle soit ferme au toucher.

Attendre 10 mn avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille.

ASTUCE *Toque Chef :* Vous pouvez remplacer la vanille et les framboises par 50 g de raisins de Smyrne et 100 g d'abricots en boîte (bien égouttés).

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	171 kcal	0,24 g	7 mg	8 mg	2 mg	11 mg	10 mg	2 mg
			1/3 part	1/3 part	1/5 part	1/4 part	2/5 part	