



# Muffins Choco-framboises

*Préchauffez le four à 180° (T6).*

*Faites fondre le beurre. Battez le sucre avec l'oeuf jusqu'à obtenir une texture légère.*

*Incorporez la farine et la levure puis versez le yaourt et le beurre fondu. Rajoutez les petits morceaux de chocolat.*

*Dans des moules à muffins versez un peu de pâte, ajoutez une ou deux framboises et versez le reste de pâte. Une fois le moule rempli au 3/4, ajoutez une framboise sur le dessus. Mettez 20mn au four.*



60g de beurre



Framboises  
fraîches ou surgelées



1 oeuf



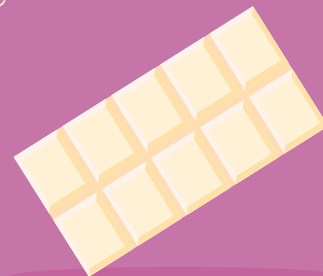
1/2 yaourt



75 g de  
sucre en poudre



100 g de farine  
+ 1/2 paquet de levure



Chocolat blanc  
(selon les goûts)