

Mini-muffins de Noël

Ingrédients

- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure (ou farine à gâteaux)
- 10 cl de lait
- 1 pomme
- 1 grosse poignée de raisins secs
- sel

Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 cuillère en bois
- 1 râpe à fromage
- des moules à muffins.



Déroulement :

- Allumer le four à 180 degrés (th 6)
- Travailler le beurre, le sucre et le sel.
- Ajouter les œufs, la farine et la levure, puis le lait petit à petit.
- Peler la pomme, ôter les pépins et la râper.
- Mélanger à la pâte et remplir aux $\frac{3}{4}$ les empreintes.
- Faire cuire 20 minutes