

Muffins aux fruits secs

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 12 GROS MUFFINS ou 24 petits

Pour faire les 12 de mes photos, j'ai fait une demi recette

- 100g de beurre fondu
- 2 œufs
- 250ml de lait
- 70g + 30g de sucre
- 300g de farine
- 2 cuil. à café de levure chimique
- ½ cuil. à café de sel fin
- 70g de noisettes toastées concassées
- 70g de cranberries séchées (ou autres baies) ou raisins secs
- 1 orange (zeste et un demi jus)
- 2 cuil. à café de cannelle en poudre
- beurre pour les moules

Préchauffez le four à 200 °C.

Beurrez les moules.

Mon petit plus si vous utilisez des raisins, vous pouvez les réhydrater dans un peu d'eau tiède, ou encore mieux comme moi, un peu de rhum tiède.

Dans un saladier, mélangez le beurre fondu avec les œufs, le lait, les 70g de sucre, ajoutez la farine, la levure et le sel et mélangez délicatement. ([recette américaine, on met le lait et les oeufs avant le sucre](#))

Ajoutez les noisettes, les cranberries, le zeste et le demi-jus d'orange

Laisser reposer

Versez dans les moules à muffins.

Mélanger le sucre restant (30g) avec la cannelle et déposer des petites pincées sur chaque muffin.

Enfournez 15 minutes. Laissez refroidir et démoulez.