

Minis cakes [muffins] aux groseilles



“ J’ai utilisé quelques groseilles pour la réalisation de ces petits gâteaux tout mimis et vraiment délicieux ! C’est une recette récupérée sur mon ancien blog ! Dans les jours à venir, il y aura quelques recettes à base de groseilles et de cassis : gelées, tartelettes, sirop, astuce... ”

Les Ingrédients :

(Pour 24 mini muffins):

- 250 g de [groseilles](#)
- 200 g de sucre (ici de canne blond)
- 2 œufs
- 300 g de farine type T55
- 125 g de [yaourt nature](#)
- 75 ml de lait
- 100 g de beurre demi-sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1/8 c. à thé de bicarbonate de sodium
- Eau

Les Étapes :

Égrenez les [groseilles](#) si nécessaire. Voir la vidéo de 32 secondes → [Astuce : Égrener ou égrapper les groseilles](#).

Dans une grande terrine ou un saladier, battez ensemble le sucre et le beurre fondu puis ajoutez graduellement le lait et le yaourt. Ajoutez les œufs un à un en battant jusqu’à consistance homogène. Sur ce mélange, déposez la farine, le bicarbonate et la levure. Mélangez à la cuillère en bois jusqu’à ce que le mélange devienne homogène. Incorporez doucement les groseilles égrenées.

Répartissez le mélange dans les empreintes d’un moule à muffins. Ici un moule souple en silicone [Flexipan de 20 minis-muffins \(FP 2031\), 45 ml chaque, de chez Guy Demarle](#).

Enfourner 45 minutes dans le milieu du four préchauffé à 180°C.

Laissez refroidir avant de démouler. Ici j’ai utilisé de chouettes moules en papier brun.

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette peut se réaliser avec du [cassis](#), des [groseilles](#) ou un mélange [groseilles-cassis](#).

→ [\[VIDEO - 32 secondes\]](#) – Astuce : [Égrener ou égrapper les groseilles](#).

→ Cette recette a été puisée dans le livre intitulé : [Le choix du Flexipan® : 90 recettes pour l’artisan, Éditions Jérôme Villette](#).