

Muffins framboise
Pour !12 à !14 muffins



1. **MUFFIN NATURE**

1000 g de Muffin ancel
360 g d'huile
360 g d'eau

Mélanger la préparation pour muffin, l'huile et l'eau 4 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne.

2. **AROMATISATION FRAMBOISE**

50 g d'Arôme et Colorants Framboise Sébalcé

Ajouter l'arôme framboise en fin de battage.

3. **RÉALISATION, DÉCOR ET CUISSON**

Placer les moules tulipes dans une plaque de cuisson (ou dans des cercles à bavarois, coupelles en aluminium, moules en silicone...) pour qu'ils soient maintenus lors de la cuisson.
Répartir la pâte dans les moules.
Décorer les muffins de pralines roses, puis cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180 °C.