



## Mélange pour muffins

Mise en place et préparation:  
env. 30 min

Pour 1 bocal d'env. 1 litre

- 250 g de farine mi-blanche**
- 150 g de cassonade**
- 2 pincées de sel**
- 1 sachet de sucre vanillé**
- 1 sachet de poudre à lever**
- 25 g de cacao en poudre**
- 100 g de cranberries séchées**
- 100 g de chocolat noir,**  
en petits dés
- 12 caissettes en papier**  
**ruban** fantaisie

Verser par couches dans le bocal la farine et tous les ingrédients jusqu'au chocolat compris, bien fermer. Superposer les caissettes en papier sur le couvercle, maintenir avec le ruban, joindre la recette des muffins aux cranberries.

## Muffins aux cranberries

Mise en place et préparation:  
env. 10 min

Cuisson au four: env. 30 min  
Pour une plaque à muffins de 12 cavités, Ø env. 7 cm, garnies de caissettes en papier  
Pour env. 12 pièces

- 1 mélange pour muffins**  
(voir à droite)
- 100 g de beurre,** fondu
- 2 dl de babeurre nature**
- 3 œufs**

Mélanger le contenu du bocal dans un grand bol. Ajouter beurre, babeurre et œufs, travailler en pâte lisse, répartir dans les caissettes.

**Cuisson:** env. 30 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, laisser refroidir sur une grille.

**Conservation:** env. 3 jours dans une boîte hermétique. Ces muffins sont bien meilleurs tout frais.

**Pièce:** 280 kcal, pro 5g, glu 39g, lip 12g