



Muffins aux noix, raisins secs et liqueur de caramel

Ingrédients

Liqueur de Caramel	3 cuillère à soupe
Farine	175 g
Sucre roux	90 g
Beurre	70 g
Oeufs	2
Lait	10 cl
Levure	1 sachet
Cerneaux de noix	100 g
Raisins secs	60 g

Les étapes

Faire macérer les raisins secs dans 2 cuillères à soupe de liqueur de caramel au moins 1 heure avant la recette (le mieux serait 12h). Gardez la 3ème cuillère de liqueur pour la fin de la recette.

Faire fondre le beurre et le mélanger au sucre. Ajouter ensuite les œufs, puis la farine et la levure. Mélanger bien et délayer avec le lait.

Hacher grossièrement les noix et les incorporer à la préparation précédente ainsi que les raisins macérés et la dernière cuillère de liqueur de caramel.

Remplir des moules à muffins au 2/3 et enfourner 20min à 180°C.

Bon appétit !!

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr