

MUFFINS AUX NOIX, RAISINS SECS ET LIQUEUR DE CARAMEL

INGRÉDIENTS

Pour 6 portion(s)

Farine	**175 g**
Sucre roux	**90 g**
Beurre	**70 g**
Oeufs	**2 cl**
Lait	**10 cl**
Levure	**1**
Cerneaux de noix	**100 g**
Raisins secs	**60 g**

PRÉPARATION

1. 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.
2. 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.
3. Hacher grossièrement les noix et les incorporer à la préparation précédente ainsi que les raisins macérés et la dernière cuillère de liqueur de caramel.
4. Remplir des moules à muffins au 2/3 et enfourner 20min à 180°C.
5. Bon appétit !!

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.