



# MUFFINS AUX NOIX, RAISINS SECS ET LIQUEUR DE CARMEL

## Ingrédients - 6 Pers.

- 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

## Préparation

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 !!

Découvrez cette de muffins aux noix, raisins secs et liqueur de caramel. Une recette gourmande aux saveurs automnales. Un mélange savoureux entre le croquant de la noix et le sucre du raisin sec. Tout cela agrémenté de notre Liqueur de Caramel qui associe la douceur du caramel à la note typique de la fleur de sel. Cette recette nous promet un retour aux saveurs d'antan.

**Retrouvez toutes nos recettes sur [www.briottet.fr](http://www.briottet.fr)**