

Muffins aux cranberries, glaçage chocolat blanc et framboises

Je crois bien que mes petits gâteaux préférés sont les **muffins**... C'est super simple à faire, on peut les décliner à l'infini, et le résultat est toujours délicieux et se mange tout seul à quatre heures, au petit déjeuner ou même en dessert. Pour ma part, j'ai décidé de réaliser des **muffins aux cranberries séchées** que le site [Greenweez](#) m'avait envoyées il y a déjà quelques temps.

J'ai eu surtout envie de les réaliser car pour tout vous avouer, [Vahiné](#) m'a aussi récemment envoyé plein de produits à tester qui m'ont fait très envie (envie pour de vrai hein, je ne dis pas ça pour faire plaisir, j'utilise très régulièrement les produits Vahiné en pâtisserie et je n'ai jamais été déçue). Bref, tout ça dire que j'ai utilisé ma recette de base pour la **pâte à muffins**, que je l'ai remaniée pour en faire une version plus bio, que j'y ai ajouté des **cranberries séchées**, et que c'était au final une vraie tuerie !

Cependant, je ne me suis pas arrêtée là et j'ai fait pour quelques muffins un **glaçage au chocolat blanc** (préparation Vahiné) avec quelques framboises, un peu de sucre rose en déco, et ma foi, c'était encore meilleur !

A part le fait que j'adore les **cranberries**, ces **muffins** sont bien moelleux et pas secs du tout. La poudre à lever bio de Vahiné a donné exactement le même résultat que la levure chimique, cette poudre est donc désormais totalement adoptée pour tous mes gâteaux !

Enfin, j'ai réalisé ces **muffins** dans des caissettes en papier 'Barbapapa' pour le petit côté régressif, mais aussi dans des moules en silicone roses made in Vahiné ! Et oui, ils se mettent aussi à faire du matériel de cuisine ! C'est pas génial sérieux ?



Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 18 muffins :

Pour les muffins :

200 g de sucre en poudre

4 œufs entiers bio

230 g de farine type 45

1 sachet de poudre à lever bio Vahiné (que vous pouvez remplacer par 1 sachet de levure chimique)

150 ml de lait

180 ml d'huile d'arachide ou d'huile de tournesol

1 pincée de sel fin

120 g de cranberries séchées bio (canneberges en français)

Pour le glaçage chocolat blanc / framboises (facultatif) :

1 sachet de préparation pour glaçage au chocolat blanc Vahiné

1 petite poignée de framboises surgelées

Quelques décors en sucre rose Vahiné



Préparation :

Préparez la pâte à muffins :

1. Préchauffez votre four à 175° (th.6-7).
2. Dans un saladier, battez le sucre en poudre et les œufs.
3. Ajoutez la farine, la poudre à lever et le lait. Mélangez bien puis incorporez l'huile et la pincée de sel.
4. Fouettez un moment pour que la pâte soit bien lisse.
5. Remplissez délicatement des moules à muffins aux trois-quart (ou des caissettes en papier que vous déposerez dans les empreintes à muffins), puis répartissez les cranberries dans chaque alvéole. Avec le manche d'une petite cuillère, enfoncez légèrement les cranberries dans la pâte.
6. Enfournez les muffins pendant 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Lors de la vérification de la cuisson, la pointe de votre couteau doit ressortir sèche. A la sortie du four, attendez quelques minutes avant de démouler les muffins.

Une fois les muffins tièdes, vous pouvez préparer un glaçage pour en faire des cupcakes.

1. Faites cuire au bain marie le sachet entier de glaçage au chocolat blanc Vahiné.
2. Une fois le chocolat blanc fondu, versez-le dans une casserole, sur feu doux.
3. Ajoutez une petite poignée de framboises surgelées.

4. Faites fondre le tout puis mixez la préparation à l'aide d'un mixeur plongeant pour lisser le glaçage et le rendre plus aérien.

Pour ma part, à ce moment là j'ai rencontré un petit problème, mon mixeur plongeant m'a lâchement abandonné, je n'ai donc pas eu le temps de lisser le glaçage, d'où cet aspect assez granuleux (et donc moche) sur mes photos. Mais le glaçage est bon hein, c'est juste que j'ai eu une panne de matériel pile quand fallait pas...

5. Une fois le glaçage lissé, étalez-le à l'aide d'une spatule sur vos muffins, puis parsemez le tout de quelques décors en sucre Vahiné.

6. Régalez-vous !