BOUCHÉES MOELLEUSES AUX BAIES DE GOJI

Pour une petite pause gourmande, ces muffins très moelleux peuvent être dégustés chaud, tièdes ou froid ! Et les baies de Goji, fortifiantes, aident à lutter contre la fatigue !

Image not found
https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/32/thumbnails/Muffins baies de goji.jpg

Temps de préparation : 10 min - Temps de cuisson : 15 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (10 - 15 bouchées)

- 30 g de baies de Goji séchées
- 50 g de cassonade
- 1 œuf
- 7 cl de lait
- 55 g de beurre
- 55 g de farine
- 1/3 de sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sucre vanillé. Faire un puits au centre et y déposer l'œuf. Incorporer à la pâte le beurre et le lait. Commencer à mélanger.

Mettre environ 8 baies de Goji par moule (beurré si nécessaire).

Verser la préparation dans les moules à muffins.

Mettre le tout au four 15 minutes à 180°C.