



*Petits gâteaux*

# Muffins au lait ribot et fruits rouges



**35 min** 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**413**

CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

30 cl **Lait ribot**  
250 g **Framboise**  
115 g **Flocons d'avoine**  
70 g **Sucre roux**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
200 g **Farine**  
0.5 sachet(s) **Levure chimique**  
6 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**

## Étape 1

### Les étapes

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Dans un saladier mélanger le lait ribot et les flocons d'avoine. Laisser reposer 10 minutes.
- 3 Ajouter l'œuf, l'huile et le sucre au mélange « flocons d'avoine et lait ribot » et mélanger bien.
- 4 Dans un autre saladier, mettre la farine et la levure.
- 5 Verser le mélange sur la farine et ajouter les framboises. Mélanger brièvement.
- 6 Le mélange doit être encore très grumeleux.
- 7 Répartir la pâte dans des moules à muffins ou des caissettes.
- 8 Faire cuire de 20 à 25 minutes.