 **Muffins aux framboises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/07/Muffins-aux-framboises-DSCN5725.jpg) **Pour 12 Muffins aux framboises**

**- 80 g de beurre pommade**  
**- 140 g de sucre**  
**- 2 œufs**  
**- 230 g de farine**  
**- 1 sachet de levure**  
**- 130 g de lait ribot (1)**  
**- 1 càc d'extrait de vanille**  
**- 200 g de** [**framboises**](http://recettes.de/framboises) **surgelées (2)**

**Une plaque d'empreintes à muffins doublées (ou non) de papiers plissés**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Fouetter le beurre mou avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'une pommade.  
Ajouter les œufs l'un après l'autre.  
Lorsque la préparation est mousseuse et légère, ajouter la farine, la levure, le lait et l'extrait de vanille.  
Travailler jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.  
Ajouter les framboises en mélangeant à la spatule.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.