

**Muffins roses framboises et chocolat blanc**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/10/muffins-roses-framboises-et-chocolat-blanc-p1270231-r-1-scaled.jpg) **Pour 12 muffins**

**- 100 g de beurre**  
**- 110 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 260 g de farine**  
**- 1 sachet de levure**  
**- 90 g de sucre en poudre**  
**- 200 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **(**[**ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **pour moi)**  
**- 1 càc d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 80 g de** [**coulis de framboises**](https://recettes.de/coulis-de-framboise)  
**- 36** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**

**Moules à muffins tapissés de collerettes de papier**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Hacher le chocolat blanc. Mélanger dans un saladier la farine, la levure, le sucre et le chocolat.  
Faire un puits, déposer les œufs et y verser le beurre, le lait et la vanille.   
Mélanger rapidement juste pour amalgamer les ingrédients, sans chercher à avoir une pâte lisse, la préparation doit être "rustique".  
Ajouter le coulis de framboise et remuer juste pour "marbrer" la pâte.  
Distribuer la préparation dans les moules. Enfoncer 3 framboises dans chaque muffin. Enfourner pendant 20 minutes.  
Laisser refroidir les muffins dans leur collerette sur une grille.