




# Muffins aux framboises à l'air-fryer

 **Temps de préparation**  
30 min à 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



# Ingrédients

## **pour 12 muffins**

6 moules à muffins (en silicone)

1 œuf

175 grammes de sucre fin

250 grammes de yaourt grec

1 gousse de vanille

280 verres de farine tamisée

3 cuillères à thé de poudre à lever

150 grammes de framboises (éventuellement surgelées)

1 cuillère à thé de sucre impalpable

# Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez l'air-fryer à 160 °C.
- 2.** Fouettez les œufs avec le sucre, le yaourt et les graines de la gousse de vanille pour obtenir un mélange léger. (Utilisez éventuellement un robot ménager.)
- 3.** Ajoutez la farine et la poudre à lever et mélangez brièvement. Intégrez délicatement les framboises. Répartissez la moitié de la pâte dans les 6 moules à muffins (remplissez-les aux 2/3) et faites cuire 15 minutes. Démoulez-les et remplissez les moules avec le reste de la pâte. Faites également cuire 15 minutes. Saupoudrez les muffins de sucre glace.