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 cuillerées à thé de poudre à lever
150 grammes de framboises (éventuellement surgelées)
1 cuillerée 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.**