

## Muffins à la myrtille



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

### Ingrédients, pour 4 muffins :

- 175 g. de farine de blé T55
  - 10 g. d'arrow-root
- 30 g. de sucre de canne blond en poudre
  - 1 c. à c. de poudre à lever
  - 1/2 c. à c. de poudre de vanille
    - 1 pincée de sel
  - 2 c. à s. de sirop d'agave
- 120 ml. de lait végétal (soja, avoine, amande, riz...)
  - 3 c. à s. d'huile d'olive
  - 1 c. à c. de vinaigre de cidre
  - 125 g. de myrtilles fraîches

### La recette :

- Préchauffer le four à 180° C., th. 6.
- Dans un saladier, mélanger la farine, l'arrow-root, le sucre de canne, la poudre à lever et le sel.
- Y ajouter les éléments liquides un à un et dans l'ordre. Ne pas trop remuer.
- Ajouter enfin les myrtilles préalablement lavées et séchées.
  - Verser le mélange dans des caissettes à muffin.
  - Enfourner pour 20 minutes à 180° C.
- Sortir du four et laisser refroidir avant de déguster.