

Muffins aux myrtilles et Earl Grey

Ingrédients pour 20 muffins

- 230 g de myrtille surgelées
- 140 g de sucre
- 25 g de beurre
- 1 oeuf
- 3 sachets de thé **Flowery Earl Grey**
- 125 ml de lait
- 230 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cac de levure chimique

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

ÉTAPE 2

Chauffer le lait et y tremper les sachets de thé quelques minutes (selon infusion désirée). Mélanger le beurre avec l'œuf et le lait.

ÉTAPE 3

Dans un autre récipient, mélanger sucre, farine, sel et levure.

ÉTAPE 4

Mêler les deux mélanges ensemble, mais ne surtout pas trop remuer même si la pâte n'est pas très lisse. Il faut laisser des grumeaux !

ÉTAPE 5

Ajouter les myrtilles encore gelées, et bien mélanger.

ÉTAPE 6

Remplir les moules à muffins aux 3/4, et enfourner pendant 25 à 30 min jusqu'à ce que les muffins soient dorés.

Savourez !



