

Muffins aux Myrtilles

Voici de délicieux muffins bien moelleux garnis de myrtilles



Difficulté: ★

Quantité: 12 muffins

ASTUCE OU CONSEIL :

- ...

INGRÉDIENTS :

- 180 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- ½ cc de bicarbonate de soude
- ½ cc de sel
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g d'huile neutre
- 2 cc de vanille liquide
- 120 g de lait
- 2 oeufs
- 100 g de myrtilles + 36 myrtilles

PRÉPARATION :

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate et le sel.
3. Dans un autre saladier, blanchir les oeufs avec le sucre. Puis ajouter l'huile et la vanille.
4. Dans le saladier avec les œufs, ajouter la moitié du mélange de poudres et la moitié du lait, fouetter puis ajouter le reste des poudres et du lait et fouetter jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter les 100 g de myrtilles et mélanger.
5. Remplir vos caissettes jusqu'au ¾ et parsemer 3 myrtilles par-dessus.
6. Enfourner pour 15 à 17 minutes selon votre four.

Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"

