

Muffins cœurs de myrtille



POUR 6 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 20 MIN

CUISSON 20 MIN

Ingrédients

150 g de cœurs de myrtilles *
300 g de farine
100 g de sucre
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel

50 g de beurre
2 œufs
25 cl de lait

Ustensiles spécifiques :
Moules à muffins

* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

Recette

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Mélangez la farine, le sucre, la levure, le sucre vanillé et le sel dans un saladier.
- 3 Dans un second saladier, faites fondre le beurre et mélangez avec les œufs puis le lait.
- 4 Versez le mélange liquide sur le mélange sec puis remuez. Ajoutez délicatement les cœurs de myrtilles à la pâte.
- 5 Beurrez les moules et saupoudrez de farine. Versez la pâte puis faites cuire 20 min au four à 180°C. Laissez refroidir avant la dégustation.