



Muffins aux myrtilles



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 œuf
100 grammes de cuire et rôtir
100 grammes de sucre
2 cuillères à café d'extrait de vanille
275 grammes de farine pour pâtisserie (Anco)
250 ml de lait (demi-écrémé)
1 cuillère à soupe de poudre à lever
125 grammes de myrtilles

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Dans un saladier, mélangez l'oeuf avec le beurre, le sucre et l'extrait de vanille.
- 3.** Dans un autre saladier, mélangez la farine avec le lait et la levure chimique.
- 4.** Incorporez le mélange à base de beurre dans le mélange à base de farine et mélangez jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- 5.** Ajoutez les myrtilles.
- 6.** Versez le mélange dans des moules à muffins.
- 7.** Faites cuire pendant 25 minutes.