



30 MIN



20 MIN



10 À 12 MUFFINS

LATELIERDEROXANE.COM

# Les muffins à la myrtille

## Ingrédients :

- 250 g de farine
- 120 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique (10 g)
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 120 ml de lait
- 100 g de beurre fondu
- 1 c.à.c d'extrait de vanille
- 150 g de myrtilles (fraîches ou surgelées)

## Instructions

1. Préchauffe le four à 180°C.
2. Chemise un moule à muffins de caissettes ou graisse-le.
3. Dans un grand saladier, mélange : la farine, le sucre, la levure chimique et le sel.
4. Dans un autre saladier, fouette : le lait, le beurre fondu, les œufs et la vanille.
5. Verse les ingrédients liquides dans les ingrédients secs et mélange juste assez pour obtenir une pâte homogène (pas grave s'il reste quelques petits grumeaux).
6. Ajoute les myrtilles et mélange délicatement pour bien les répartir sans écraser les fruits. (Astuce : si tu utilises des myrtilles surgelées, ajoute-les encore congelées pour éviter qu'elles ne colorent toute la pâte)
7. Remplis les caissettes aux  $\frac{3}{4}$ .
8. Enfourne pendant 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés et qu'un cure-dent ressorte propre.
9. Laisse tiédir 5 minutes, puis démoule sur une grille.



## Conservation :

Les muffins à la myrtille se conservent jusqu'à 2 à 3 jours à température ambiante, dans une boîte hermétique, en gardant leur moelleux.

Au réfrigérateur, tu peux les conserver jusqu'à 4 à 5 jours, mais pense à les réchauffer quelques secondes avant dégustation pour qu'ils retrouvent tout leur fondant.