



Juliette

fête ses 30 ans !



La recette de Juliette : Muffins aux myrtilles

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min - Préchauffe le four à 180 °C (th. 6)



2 oeufs



100 g de sucre



6 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin ou de tournesol



200 g de farine



1/2 cuil. à café de sel



150 g de myrtilles
(ou de framboises ou de mûres)



2 sachets de sucre vanillé



15 cl de lait



2 cuil. à café de levure chimique

- 1 Dans un saladier, verse le sucre vanillé, le lait, les œufs, le sucre et l'huile. Fouette le tout à la fourchette ou au fouet électrique.
- 2 Incorpore la farine, la levure chimique, le sel en mélangeant bien.
- 3 Ajoute les myrtilles, très délicatement, à ta préparation.
**Si tu utilises des myrtilles congelées, ajoute-les à la pâte, juste avant la cuisson, sans les faire décongeler.*
- 4 Beurre ton moule à muffins s'il n'est pas en silicone. Remplis chaque creux jusqu'au bord et mets au four pour 30 minutes environ, jusqu'à ce que tes muffins soient bien dorés. Démoule et déguste tiède ou froid.



Illustrations : Dauris Lauer

