



Petits gâteaux

Muffins aux myrtilles



40 min 10 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

483

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les muffins

200 g **Myrtille(s)**
20 cl **Lait ribot**
300 g **Farine**
180 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 sachet(s) **Levure chimique**
1 **Sel**
1 c. à café **Extrait de vanille**

Étape 1

Les étapes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un bol mélanger la farine avec le sucre, le sel et la levure chimique.
- 3 Y ajouter les myrtilles.
- 4 Dans un second bol faire fondre le beurre 30 secondes au micro-ondes. Y ajouter le lait fermenté (ribot) et fouetter.
- 5 Y ajouter les œufs et l'extrait de vanille et fouetter à nouveau.
- 6 Dans un saladier, verser le mélange contenant les myrtilles (les ingrédients secs) sur le mélange à base de lait fermenté (les ingrédients humides).
- 7 Mélanger légèrement afin de bien humidifier le tout.
- 8 La pâte ne doit pas être totalement homogène, c'est le secret des muffins réussis.
- 9 Répartir la pâte dans des moules à muffins ou des caissettes et enfourner 30 minutes.
- 10 Les muffins doivent être dorés et fermes au toucher.