

*Petits gâteaux*

Muffins aux myrtilles, maïs et sirop d'érable

**27 min 15 min 12 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

454

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes**Ingrédients pour les
muffins**

35 cl **Lait entier**
220 g **Farine**
140 g **Farine de maïs**
150 g **Myrtille(s)**
190 g **Sucre semoule**
10 cl **Huile d'arachide**
2 **Oeuf(s) entier(s)**
80 ml **Sirop d'érable**
0.5 c. à café **Sel**
1 c. à soupe **Levure chimique**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (Th. 6-7).
- 2 Dans un saladier, casser les oeufs entiers. Les battre au fouet.
- 3 Ajouter l'huile et continuer à fouetter.
- 4 Ajouter le sirop d'érable. Puis le lait. Bien fouetter. Réserver.
- 5 Dans un autre saladier, verser la farine, le sucre et mélanger.
- 6 Ajouter le sel et la levure chimique, mélanger.
- 7 Verser les ingrédients liquides dans les ingrédients secs. Mélanger rapidement.
- 8 Ajouter la semoule de maïs. Mélanger.
- 9 Puis ajouter les myrtilles.
- 10 Utiliser des myrtilles fraîches, ou des myrtilles surgelées sans les décongeler au préalable.
- 11 Beurrer ou huiler au pinceau des moules à muffins.
- 12 Remplir les moules à muffins avec des caissettes. Sinon, couper un ruban de papier sulfurisé de 3 cm de hauteur.

Puis l'enrouler et l'insérer dans le moule.

- 13 Puis couper un petit carré et le poser au fond du moule.
- 14 Utiliser une petite tasse pour doser la pâte, puis la verser dans le moule.
- 15 Remplir chaque moule aux trois-quarts.
- 16 Faire cuire au four pendant environ 12 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les muffins du four.
- 2 Pour vérifier leur cuisson, taper légèrement dessous avec le doigt, cela doit sonner creux.
- 3 Démouler les muffins, les servir dans une assiette recouverte d'une jolie serviette.