

Recette : MUFFINS AUX MYRTILLES ET AU CITRON !

Desserts



MUFFINS AUX MYRTILLES ET AU CITRON !

INGRÉDIENTS

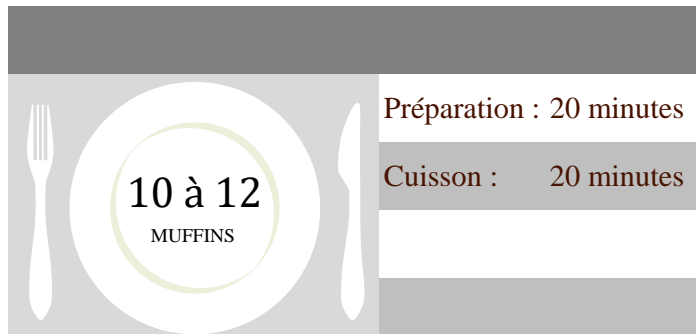
260 grammes de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
20 centilitres de lait
2 œufs
120 grammes de sucre en poudre
125 grammes de beurre fondu
1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille
le zeste d'un citron finement râpé (non traité)
150 grammes de myrtilles

PRÉPARATION

1. Verser la farine dans un saladier.
2. Ajouter la levure chimique et le sel.
3. Mélanger.
4. Faire tiédir le lait.
5. Dans un second saladier, fouetter les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
6. Incorporer le beurre fondu, l'extrait de vanille et le zeste de citron râpé.
7. Verser cette préparation dans la farine.
8. Mélanger sans trop travailler tout en versant peu à peu le lait tiédi.
9. Incorporer délicatement les myrtilles et mélanger une dernière fois.
10. Verser la pâte dans des moules beurrés (sauf s'ils sont en silicone).

Un Conseil ?

Les muffins doivent être bien gonflés.



Environ 20 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !