

# Muffins aux myrtilles

**Pour 12 muffins :**

**Ingrédients :**

- 225g de farine pour gâteaux
- 75g de sucre
- 100g d'huile
- 125g de lait
- 2 oeufs
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café de miel
- 200g de myrtilles

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dans un bol, mélanger l'huile avec le lait et la crème fraîche.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre, le miel et la vanille.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Ajouter le mélange huile/lait/crème et bien mélanger.
6. Ajouter les myrtilles et mélanger délicatement.
7. Verser la pâte dans les moules à muffins et faire cuire au four environ 30min.

