Muffins myrtilles chocolat blanc

adapté d'une recette du magazine Good Food, Blueberry & white chocolate muffins

Pour 6 personnes
Prêt en 40 minutes

150g farine avec levure
50g sucre roux
1/2 ccafé levure chimique
1 oeuf
50g beurre fondu refroidi (+ un peu pour le moule si vous n'utilisez pas de moule silicone ni de caissettes papier)
100ml buttermilk
75g myrtilles
75g chocolat blanc, coupé en morceaux

Fondre le beurre et le laisser refroidir
Préchauffer le four à 200°C/180°C chaleur tournante/gaz6

Couper le chocolat blancs en morceaux (des chunks).
Dans un saladier mélanger farine, levure et sucre
Dans un bol, mélanger l'oeuf pour le détendre, ajouter le beurre fondu et le buttermilk, mélanger. Verser dans le saladier de farine avec les myrtilles et les chunks de chocolat blanc, mélanger très rapidement, pas grave s'il reste des grumeaux.

Répartir dans les caissettes papier ou les trous de la plaque à muffins.
Enfourner pour 25 minutes.