



Muffins aux canneberges

Pour 9 muffins il faut:

- 250 gr de farine
- 3 c. à café rase de levure ~~chimique~~ bio
- 100 gr de sucre en poudre
- ~~3 pincées de sel~~ j'ai mis 1 pincée
- 25 cl ~~de lait entier~~ j'ai mis du 1/2 écrémé
- 1 oeuf
- 75 gr de beurre fondu
- ~~100 gr de myrtilles~~ j'ai mis 60 gr de canneberges séchées

Préchauffez votre four à 200° (th. 6/7) .

Beurrez vos moules à muffins ou mettez des caissettes en papier.

Dans un grand saladier, versez la farine, la levure, le sucre et la pincée de sel.

Dans un bol, mélangez le lait, l'oeuf et le beurre fondu. Ajoutez ce mélange liquide au mélange sec, juste assez pour incorporer la farine.

Ajoutez les ~~myrtilles~~ canneberges et mélangez très légèrement .

Versez dans les moules à muffins et enfournez pendant 25 minutes Laissez refroidir, démoulez et laissez à nouveau refroidir sur une grille.

<http://manature2.canalblog.com/>