

## Muffins aux myrtilles



### Pour 12 muffins

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 280 g de farine à levure incorporée
- 100 g de sucre
- 150 g de myrtilles surgelées
- 2 oeufs
- 30 g de beurre
- 250 ml de lait

Préchauffez votre four à 180° C (160° C pour moi).

Mélangez les ingrédients secs : Tamisez la farine dans un saladier. Ajoutez le sucre et mélangez.

Mélangez les ingrédients liquides : Dans un autre saladier, mélangez les oeufs avec le beurre fondu. Versez le lait en fouettant. Ajoutez une pincée de sel.

Ajoutez les myrtilles dans le saladier contenant la farine et mélangez pour bien les enrober.

Incorporez ce mélange avec la préparation liquide. Mélangez à la spatule quelques secondes sans trop insister.

Versez la pâte dans des empreintes à muffins en silicone ou des caissettes en papier.

Faites cuire au four pendant 20 minutes.

Laissez refroidir sur une grille.