

Muffins aux myrtilles - blueberry muffins : une autre recette



source : magazine Good Food Août 2007

225g farine avec levure incorporée
1 ccafé levure chimique
75g sucre
125ml lait
1 oeuf
85g beurre fondu
1 ccafé extrait de vanille
75g myrtilles (j'ai mis 2 petites barquettes...)

Beurrer une plaque antiadhésive de 12 muffins (pour des moulmous, ce n'est pas nécessaire)
Préchauffer le four à 200°C ou 180C en chaleur tournante

Comme pour toutes les recettes de muffins, préparer 2 saladiers, un pour les ingrédients secs, l'autre pour les liquides. Préparer tous les ingrédients, mais attendre que le four soit chaud pour effectuer les mélanges.

Dans un premier saladier, réunir la farine, la levure et le sucre. Mélanger pour répartir la levure. Faire un puits.

Dans un autre saladier, mélanger l'oeuf, le lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille.

Verser les liquides dans le puits et incorporer rapidement. Ne pas trop mélanger, il faut juste "mouiller" toute la farine.

Ajouter les myrtilles et mélanger juste pour répartir, ce n'est pas grave s'il reste des grumeaux. Répartir dans les empreintes à muffins.

Enfourner pour 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les muffins soient bien gonflés et bien dorés. Laisser refroidir quelques minutes puis démouler sur une grille

