

Muffins à la Myrtille



Et voici pour aujourd'hui une nouvelle gourmandise de saison ! Après les muffins à la rhubarbe ou encore les cupcakes aux fruits rouges, voici les muffins à la myrtille, ces beaux muffins très moelleux à la jolie couleur violette sont très savoureux, et ces fameuses myrtilles trop souvent oublié dans nos recettes, sont de vrais délices. Cette recette est à déguster sans modération !

Pour une vingtaine de muffins

Ingrédients:

150ml de lait

200ml d'huile

10g de sel

300g de sucre

4 oeufs

300g de farine

100g de Maïzena

10g de levure (1 sachet entier)

250g de myrtilles (surgelées et égouttées)

50g de farine supplémentaire

Préparation:

Préchauffez le four à 170°C (th.5-6).

Faites tiédir (portez à environ 40°C) le lait, l'huile, le sel.

Versez cette préparation dans un saladier, y ajoutez le sucre et les oeufs, puis mélangez vivement jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Réservez.

Ensuite, mélangez 300g de farine, la Maïzena et la levure, puis ajoutez le tout dans le saladier précédent. Battez de nouveau jusqu'à que tout soit homogène et bien lisse.

Laissez gonfler 1/2H, sous un film alimentaire.

Incorporez délicatement, au dernier moment, les myrtilles enrobées des 50g de farine supplémentaire. Assez rapidement, remplissez des moules à muffins à l'aide d'une cuillère à glace.

Enfournez pour 25min.

Laissez refroidir sur une grille avant de déguster ces petites merveilles !