

MUFFINS AUX BLEUETS

POUR 4 PERSONNES

Pour une plaque à muffins de 12 cavités Ø env. 7 cm, garnies de caissettes en papier ou graissées. Pour 12 pièces

100 g de beurre, mou

100 g de sucre

½ c. c. de sel

2 œufs

2 dl de lait

250 g de farine

2 c. c. de poudre à lever

200 g de bleuets

50 g de bleuets 100 g de demi-crème acidulée

En collaboration avec

Betty Bossi

VOICI COMMENT FAIRE

- 1. Pâte: préchauffer le four à 180° C. Mettre le beurre dans un grand bol. Incorporer le sucre et le sel. Ajouter les œufs, continuer à battre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le lait.
- 2. Garnissage: mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à l'appareil. Incorporer les bleuets. Répartir la pâte dans la plaque à muffins préparée.
- **3. Cuisson:** env. 30 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.
- **4. Topping:** couper les bleuets en deux, les répartir sur les muffins avec la demi-crème acidulée.

Suggestion: poudrer de sucre glace. **Conservation:** muffins sans topping, env. 2 jours dans une boîte hermétique.

Mise en place et préparation:

env. 20 min

Cuisson au four: env. 30 min Valeur nutritionnelle: pièce (1/12): 206 kcal / lip 9 g / glu 26 g / pro 4 g

