

Muffins aux bleuets

- Ces muffins aux bleuets sont tellement faciles à faire et absolument délicieux!



Ingrédients :

- 2/3 de tasse (190 ml) de sucre
- 1 gros œuf
- 1/2 tasse (125 ml) d'huile végétale
- 1/3 de tasse (85 ml) de lait
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique en France)
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de crème sure ou de yogourt nature
- 1 tasse (250 ml) de bleuets

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Bien huiler (ou mettre des moules en papier) 8 moules à muffins.
2. Dans un bol, combinez le sucre, l'œuf, l'huile, le lait et la vanille dans un bol et mélanger jusqu'à homogénéité.
3. Dans un autre bol, combinez la farine, la poudre à pâte et le sel.
4. Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients humides.
5. Ajouter la crème sure et mélanger.
6. Ajouter les bleuets et mélanger.
7. Diviser de façon égale dans les moules à muffins.

8. Faire cuire les muffins pendant 25 minutes. Ajouter 5 minutes, si vous utilisez des bleuets congelés.
9. Sortir du four lorsque l'insertion d'un cure-dent en ressort propre.
10. Se conserve au réfrigérateur pendant 1 semaine dans un sac hermétique ou au congélateur.

“ Pour le déjeuner ou comme collation, ces muffins de saison sont super faciles à faire, économiques et savoureux :) ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)