



Muffins explosion de bleuets



PRÉPARATION : 10 MIN CUISSON: 30 MIN

Il manque un petit je-ne-sais-quoi à votre recette? Des bleuets, bien sûr! Essayez donc celle-ci : des muffins moelleux, délicieux et débordants de petits fruits bleus!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

12 PORTIONS

- 2 tasses de bleuets
- 2 tasses de farine, divisées
- 2 c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 3/4 tasse plus 1 c. à soupe de sucre, divisés
- 1/2 tasse de lait
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de zeste de citron

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 375 °F.

Étape 2

Mélanger les bleuets et 2 c. à soupe de la farine dans un petit bol. Mélanger le reste de la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen.

Étape 3

Mélanger au batteur le beurre et 3/4 t du sucre jusqu'à homogénéité. Incorporer le lait, les œufs et le zeste; mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter aux ingrédients secs; remuer juste assez pour mélanger. Incorporer délicatement le mélange de bleuets.

Étape 4

Répartir la pâte également dans 12 moules à muffins tapissés de coupes en papier. Saupoudrer du reste du sucre.

Étape 5

Cuire de 20 à 25 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 5 min; démouler et mettre sur une grille. Laisser refroidir complètement. Conserver dans un contenant hermétique deux jours tout au plus.