Muffins aux myrtilles

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 œuf
100 grammes de cuire et rôtir
100 grammes de sucre
2 cuillères à café d'extrait de vanille
275 grammes de farine pour pâtisserie (Anco)
250 ml de lait (demi-écrémé)
1 cuillère à soupe de poudre à lever
125 grammes de myrtilles

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Dans un saladier, mélangez l'oeuf avec le beurre, le sucre et l’extrait de vanille.**
3. **Dans un autre saladier, mélangez la farine avec le lait et la levure chimique.**
4. **Incorporez le mélange à base de beurre dans le mélange à base de farine et mélangez jusqu’à obtention d’un appareil homogène.**
5. **Ajoutez les myrtilles.**
6. **Versez le mélange dans des moules à muffins.**
7. **Faites cuire pendant 25 minutes.**