

Muffins aux myrtilles

Pour 12 muffins :

Ingrédients :

- 200g de farine pour gâteaux
- 100g de sucre
- 100g d'huile
- 100g de crème fraîche liquide
- 2 oeufs
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 200g de myrtilles

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dans un bol, mélanger l'huile avec la crème fraîche.
3. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre, le miel et la vanille.
4. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Ajouter le mélange huile/crème et bien mélanger.
6. Ajouter les myrtilles et mélanger délicatement.
7. Verser la pâte dans les moules à muffins et faire cuire au four environ 30min.

