

Muffins aux Myrtilles

Pour une quinzaine de muffins :

- 2 oeufs
- 150g de sucre
- 100 ml d'huile
- 300g de farine
- 2 pincées de sel
- 240 ml de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 125g de myrtilles congelées



1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Mélangez les ingrédients secs : farine, sel, levure.
3. Mélangez ensemble les ingrédients humides : battez les oeufs avec le sucre, ajoutez le lait et l'huile.
4. Ajoutez les ingrédients secs aux humides. Ne mélangez pas trop. Ajoutez les myrtilles encore congelées. Mélangez un peu.
5. Répartissez la pâte dans les moules.
6. Enfourez pendant 20min.