

27 novembre 2013

Muffins aux bleuets

- ◇ 230g de myrtilles
- ◇ 25 g de beurre
- ◇ 140g de sucre en poudre
- ◇ 230 g de farine
- ◇ 125 ml de lait
- ◇ 1 œuf
- ◇ 1/2sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 180°.

Battre le beurre, le lait et l'œuf = mélange 1

Mélanger farine, sucre et levure = mélange 2

Réunir les mélanges 1 et 2.

Mais ne pas trop remuer

Incorporer délicatement les fruits lavés et égouttés à la spatule.

Verser délicatement dans des petits moules beurrés et farinés.

Faire cuire 25 minutes

Les muffins seront dorés

Participants:

Margaux

Irma

Alaïka

Khokha

Bernard

Suzanne

Martine

Françoise

Nathalie

Nathalie-Sophie

Dominique

Nelly

Sabine

