

Muffins aux myrtilles et au sucre Muscovado

<http://sophie.over-blog.com/article-muffins-aux-myrtilles-et-au-sucre-muscovado-53469241.html>



Pour 6 gros muffins

170 g de farine

75 g de sucre Muscovado

1 pincée de sel

1 cc de levure chimique

1 œuf

10 cl de lait

50 g de beurre fondu

100 g de myrtilles surgelées

1 cc de vanille

Mélanger les ingrédients secs (farine, sucre, sel, levure) dans un saladier.

Mélanger les ingrédients humides (beurre fondu refroidi, œuf battu, vanille et lait)

Incorporer le mélange liquide dans le mélange sec, donner un coup de cuillère, juste de quoi voir disparaître la farine.

Ajouter les myrtilles, redonner un ou 2 coups de cuillères pour les répartir.

Verser dans des moules à muffins.

Enfourner à four chaud à 170° pendant 20 min.