Muffins aux myrtilles

Ingrédients :

-250g de myrtilles
-150g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25g de beurre
- 1 œuf
- 125ml de lait
- 230g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure

Préparation :

- ✓ Préchauffez le four à 180°C.
- ✓ Mélanger le beurre avec l'œuf et le lait.
- ✓ Dans un autre récipient, mélanger sucre, farine, sel et levure.
- ✓ Mêler les deux mélanges ensemble, mais ne surtout pas trop remuer même si la pâte n'est pas très lisse. Il faut laisser des grumeaux !
- ✓ Ajouter les myrtilles et bien mélanger.
- ✓ Remplir les moules à muffins aux 3/4, et enfourner pendant 25 à 30 min jusqu'à ce que les muffins soient dorés.