

Muffins à la myrtille

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 2g de fleur de sel
- 10g de levure chimique
- 140g de sucre de bouleau Natsuc, ou à défaut 170g de sucre
- 2 œufs
- 185g de crème fraîche épaisse
- 125g de beurre
- 160g de myrtilles

Préparation

1. Recette :Faites fondre le beurre, et laissez-le refroidir.
2. Fouettez les œufs, puis ajoutez la crème fraîche.
3. Incorporez ensuite le beurre fondu refroidi.
4. Versez la pâte dans les moules à muffin, déposez quelques myrtilles sur le dessus, et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.
5. Laissez un peu refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com