MUFFINS AUX BLEUETS ET PACANES HACHÉES

Ingrédients : pour 12 muffins, *j'ai rempli à ras-bord et obtenu 9 muffins*

- 1 tasse (140 g) de farine de blé entier
- 1 tasse (140 g) de farine tout usage
- ½ tasse de sucre/100 g ou de cassonade/90 g (*mis du sucre d'érable/75 g*)
- 1 c. à soupe de levure chimique (poudre à pâte)
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 ½ tasse (188 g) de bleuets frais ou congelés
- 1 citron, le zeste seulement, râpé finement (*à la microplane*)
- 3 c. à soupe (27 g) de pacanes, hachées
- ¾ tasse (180 ml) de lait (*mis du babeurre*)
- 1 œuf, légèrement battu
- ¼ tasse (57 g) de beurre, fondu

Préparation :

1. Positionner une grille au centre du four.
2. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Beurrer légèrement les 12 cavités (*9 pour moi*) d'un moule à muffins ou y placer des moules de papier.
3. Dans un grand bol, mettre les deux farines, le sucre (*d'érable*), la levure chimique et le sel. Mélanger.
4. Façonner un puits au centre du mélange. Mettre les bleuets, le zeste de citron et les pacanes dans le puits.
5. Dans un petit bol, mettre le lait (*babeurre*), l'œuf et le beurre. Mélanger. Verser au centre du grand bol.
6. Remuer juste assez pour humecter le tout en veillant à ne pas écraser les bleuets.
7. Répartir la préparation dans le moule en remplissant les cavités aux deux tiers environ (*à ras-bord pour moi*).
8. Faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes (*22 min*), jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.

Source : déclinaison Recette d'ici

https://www.recettesdici.com/fr/categorie-de-plat/2/collations/1032/muffins-aux-bleuets-et-pacanes-hachees?utm_source=Accuen&utm_medium=Display&utm_campaign=AO2022&utm_content=Native-Aout-Muffin&dclid=CjkKEQjwuaiXBhD_o-ign--zjeMBEiQAAb15zgwTnBqjweHlYcKmQm51zmbrg0FUxue9mznFBBilvEDw_wcB

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le vendredi 23 septembre 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/09/muffins-aux-bleuets-et-pacanes-hachees.html>