

Chapeaux de muffins bleuets gingembre

Ingrédients:

1½ tasse (135 g) de gruau
½ tasse (100 g) de sucre
1/3 tasse (80 g) de beurre fondu
1 1/3 (190 g) de farine
1 cuil. à table (12 g) de poudre à pâte
¾ cuil. à thé de gingembre moulu
2/3 tasse (165 g) de lait
1 oeuf légèrement battu
1 tasse de bleuets frais ou surgelés

Étapes:

Préchauffer le four à 400 °F. Graisser légèrement une plaque à biscuits (ou la recouvrir de papier parchemin).

Dans un grand bol, combiner le gruau et le sucre; bien mélanger.

Pour la garniture streusel:

Combiner dans un petit bol ¼ tasse du mélange au gruau et 1 cuil. à table de beurre fondu. (Réserver).

Pour les muffins:

Ajouter la farine, la poudre à pâte et le gingembre au reste de mélange à base de gruau; bien mélanger.

Dans un petit bol, combiner le lait, le reste de beurre fondu et l'oeuf; bien mélanger. Ajouter ce mélange aux ingrédients secs, en une fois; remuer jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humides. Incorporer les bleuets.

Pour chaque chapeau de muffin, déposer ¼ tasse de pâte sur une plaque à biscuits préparée. Saupoudrer la garniture streusel uniformément sur la pâte et tapoter délicatement.

Cuire de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce que la surface soit dorée. Servir chaud. (moi, tiède!)

Source: [Doumdoum se régale](#)

Par: [Blanc-manger](#)