

MUFFINS AUX BLEUETS ET AU LAIT DE COCO

Ingrédients : pour 12-13 muffins

- 2 tasses (240 g) de farine tout usage
- 2/3 tasse (130 g) de sucre granulé
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- Une pincée de sel
- 3 c. à soupe (27 g) de noix de coco sucrée en filaments
- ¼ tasse (60 g) de beurre fondu
- 2/3 tasse (160 ml) de lait de coco
- 2/3 tasse (160 ml) de yogourt à la vanille 0% (ou du yogourt nature)
- 1 œuf battu
- 2 tasses (300 g) de bleuets frais

Préparation :

- Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
- Dans un bol, tamiser la farine. Prélever 1-2 c. à soupe de cette farine et disperser sur les bleuets préalablement disposés dans un petit bol. Mélanger délicatement pour enrober les bleuets.
- Au reste de farine, ajouter le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel et la noix de coco. Bien mélanger.
- Dans un grand bol, fouetter l'œuf. Ajouter le sucre, et bien mélanger. Ajouter le beurre fondu, le lait de coco, et le yogourt. Mélanger à nouveau.
- À ce mélange, ajouter d'un coup le mélange de farine et mélanger juste assez pour humecter la préparation.
- Ajouter les bleuets enfarinés et mêler délicatement.
- Verser la pâte dans un moules à muffins préalablement huilé ou dans des caissettes en papier.
- Enfourner pour 20-22 minutes.
- Au sortir du four, laisser reposer une dizaine de minutes et démouler.

Source : inspiré par une recette de Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca/recette/muffins-aux-framboises-et-graines-de-pavot-146595>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 27 septembre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/09/muffins-aux-bleuets-et-au-lait-de-coco.html>