



Ingrédients :

2 tasses de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de sel
½ tasse de sucre
2 œufs
½ tasse d'huile végétale (ou de margarine sans lait fondue)
1 tasse de boisson végétale (ex. soya, avoine ou amande) ou simplement de l'eau
1 c. à thé de vanille
1 ½ tasse de bleuets frais ou congelés.

Préparation :

Prépare un moule à muffins avec des caissettes en papier.

Dans un grand bol, mélange la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate, le sel et le sucre.

Dans un autre bol, fouette les œufs avec l'huile, la boisson végétale (ou l'eau) et la vanille.

Incorpore les ingrédients liquides aux secs en mélangeant doucement, il peut rester quelques grumeaux.

Ajoute les bleuets et plie délicatement la pâte pour ne pas les écraser.

Verse le mélange dans les moules

Temps de cuisson :

Préchauffe le four à 375 °F pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Portions :

6 gros muffins (ou 12 petits, selon la taille des moules).