

MUFFINS FACILES AUX BLEUETS

Ingrédients : pour 12-13 muffins

- 2 tasses (240 g) de farine tout usage
- ½ tasse (100 g) de sucre
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- ½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de sodium
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 2 œufs
- 1 tasse (250 ml) de babeurre
- ¼ tasse (60 ml) de beurre fondu
- Zeste râpé finement d'1 orange
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait d'orange
- 1 tasse (150 g) de bleuets frais ou surgelés
- ¼ tasse (45 g) pépites de chocolat blanc

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Beurrer légèrement ou vaporiser d'huile les cavités d'un moule à muffins; réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium et le sel. Dans un autre bol, fouetter les œufs, le babeurre, le beurre, le zeste d'orange et l'extrait d'orange; verser sur les ingrédients secs et remuer juste assez pour humecter.
3. Ajouter les pépites de chocolat blanc, et incorporer délicatement les bleuets.
4. Répartir dans les moules préparés. Cuire au four de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus des muffins soit ferme au toucher.

Source : déclinaison d'une recette de Plaisirs Laitiers

<https://www.plaisirlaitiers.ca/recettes/muffins-faciles-aux-bleuets>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 15 septembre 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/09/muffins-faciles-aux-bleuets.html>