



Pour 12 muffins :

3/4 tasse (150 g) de sucre

1 1/3 tasses (200 g) de farine

1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

100 ml de yogourt nature

2 gros œufs

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

2/3 tasse (150 g) de beurre fondu

12 c. à thé (60 ml) de confiture de bleuets

3/4 tasse (150 g) de sucre pour l'enrobage

Chauffer le four à 350 F (180 C) et graisser légèrement un moule à muffins de 12 empreintes.

Dans un saladier, combiner le sucre, la farine et la poudre à pâte.

Dans un autre saladier, fouetter le yogourt, les œufs et l'extrait de vanille.

Verser les ingrédients humides et le beurre fondu dans les ingrédients secs et plier jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Placez 2 cuillères à soupe (30 ml) du mélange dans chaque empreinte à muffin.

Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de confiture au centre de chaque, puis couvrir avec le reste de la pâte.

Enfourner les muffins pour 20 minutes ou jusqu'à coloration dorée.

Retirer du four et laisser refroidir pendant 5 minutes dans le moule avant de le retirer et rouler dans le sucre en poudre.

Servir chaud.