

Muffins aux bleuets

Ingrédients :

- 1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine
- 2 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle moulue
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse de bleuets frais ou légèrement décongelés
- 1 œuf légèrement battu
- $\frac{3}{4}$ tasse de lait
- $\frac{1}{3}$ tasse de beurre fondu

Préchauffer le four à 400 degré F. Beurrer 12 moules à muffin de grosseur moyenne.

Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et la cannelle. Ajouter le sucre et les bleuets. Mélanger délicatement. Faire un puits au centre des ingrédients secs.

Dans un bol, mélanger l'œuf, le lait et le beurre fondu. Verser au centre des ingrédients secs.

Mélanger délicatement avec une fourchette jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés.

Déposer la pâte dans les moules jusqu'au $\frac{2}{3}$. Cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Fraisière Sylvie et Gilles Arsenault enr.
1261, route 116 ouest, Acton Vale, Qué. J0H 1A0
450-549-4981
Site Internet : fraisiere.com