**Muffins aux myrtilles**

|  |  |
| --- | --- |
| http://www.ptitchef.com/upload_data/recipe/33588_1L | **Type de recette:** Dessert   **Nombre de parts:** 8   **Temps de préparation:** 15 Minute(s)   **Temps de cuisson:** 25 Minute(s)   **Difficulté:** Très Facile |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingrédients:**  pour 8-10 muffins :  1 oeuf  100 g de sucre dont 1 sachet de sucre vanillé  50 g de beurre  100 g de farine  50 g de poudre d'amande  50 g de crème épaisse  1 cuillère à café bombée de levure chimique  140 g de myrtilles  1 pincée de sel |  | **Préparation:**  Dans un saladier, mélanger l'oeuf et le sucre.  Ajouter la crème, la poudre d'amandes, la farine dans laquelle on a incorporé la levure. Mélanger et ajouter le beurre fondu.  Ajouter ensuite les myrtilles, remuer délicatement.  Garnir des moules à muffins graissés ou chemises de papier sulfurisé.  Faire cuire à 180° pendant 20-30 minutes.  Tester la cuisson au bout de 15-20 minutes avec la lame d'un couteau qui doit ressortir propre. |