**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 oeuf100 g de sucre dont 1 sachet de sucre vanillé50 g de beurre100 g de farine50 g de poudre d'amande50 g de crème épaisse1 cuillère à café bombée de levure chimique140 g de myrtilles1 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. |