Muffins aux myrtilles

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	35 min
Pièces	12
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Juteux, fruité et facile à faire. Les muffins aux myrtilles sont parfaits pour le brunch du dimanche, le goûter ou l'anniversaire d'un enfant.

Ingrédients

100 g de beurre

125 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

250 g de farine blanche

2 cc de levure chimique

¼ cc de sel

300 g de myrtilles

150 ml de lait

Préparation

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 180 °C. Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé avec les fouets du batteur électrique jusqu'à ce que la masse soit aérée et plus claire. Ajouter les œufs, continuer à mélanger pendant env. 2 minutes. Mélanger la farine, la levure et le sel dans un petit bol, puis les incorporer à la masse de beurre. Incorporer les myrtilles et le lait. Répartir la pâte dans les petits moules en papier. Insérer la plaque à muffins sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé, faire cuire env. 35 minutes. Retirer et laisser refroidir un peu sur une grille.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec Air chaud

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 180 °C pendant 35 min

Accessoires

Plaque à muffins avec 12 alvéoles d'env. 7 cm chacune, garnie de petits moules en papier

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025