magimix

MUFFINS MOELLEUX AUX MYRTILLES

et chocolat blanc (par Aurélie Lilou)

Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 18 muffins

- CROUSTILLANT /CRUMBLE : - 4 cuillères à café de beurre doux ramolli - 2 cuillères à soupe de farine - 4 cuillères à soupe de cassonade - PATE MUFFINS - 350 g de farine blanche - 1 sachet de levure - 150 g de sucre - 200 ml de crème - 200 g de myrtilles - 50 g de morceaux de chocolat blanc (facultatifs)

CROUSTILLANT /CRUMBLE :

1. Mélanger tous les ingrédients à la main ou à la fourchette dans un bol.
2. Réserver.

PATE MUFFINS

1. Mélanger tous les ingrédients secs ensemble mode EXPERT 30 secondes/vit.5.
2. Ajouter tous les ingrédients liquides (sauf les myrtilles) et mélanger 45 secondes/vit7 (ajouter du temps si tout n'est pas bien mélangé)
3. Remplir les moules jusqu'à mi-hauteur.
4. Répartir les myrtilles dans les moules puis le croustillant et appuyer légèrement sur le tout.
5. Faire cuire les muffins 15 à 20 mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Astuce du chef :

Muffins faits avec des myrtilles mais déclinables aux chocolats, framboises ...

Cook Expert ■

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Aurélie Lilou