

Blueberry Muffins

Pour une dizaine de muffins :

- 20 g de vergeoise blonde
- 170 g de sucre
- 180 g de lait fermenté (lait ribot)
- 100 g d'huile
- 1 œuf
- 280 g de farine
- 1+1/2 c. à c. de levure chimique
- 230 g de myrtilles



Préchauffer le four à 200° C.

Mettre tous les ingrédients dans un saladier, sauf la levure et les myrtilles. Bien mélanger et ajouter la levure chimique et mélanger encore un moment. Incorporer les myrtilles et remuer délicatement pour ne pas les abîmer.

Mettre les caissettes en papier dans les moules à muffins puis remplir de pâte jusqu'à moins d'un millimètre du bord du papier.

Enfourner et laisser cuire au moins 15-20 minutes, en surveillant la fin de cuisson pour ne pas les laisser brûler.

Apple and oat muffins

Pour 6 petits muffins :

- 50 g de flocons d'avoine
- 2 pommes
- 100 g de farine complète
- 1 sachet de levure
- 100 g de sucre roux
- 2 œufs
- 10 cl d'huile de colza
- Cannelle



Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un grand saladier, mélanger les flocons d'avoine, la cannelle, la farine, la levure et le sucre. Creuser un puits. Dans un bol, battre les œufs avec l'huile et incorporer au mélange précédent.

Couper les pommes pelées ou non en dés. Les ajouter à la préparation.

Verser dans des moules à muffins et enfourner pour 15 à 20 mn.

Une fois refroidis, les saupoudrer de quelques flocons d'avoine.