

Muffins aux bleuets

De Mme Roux

Ingrédients

Donne 12 muffins

- 2 tasses de farine tout-usage
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 1 ½ tasse de bleuets frais ou congelés
- ¼ tasse de beurre
- ¾ tasse de sucre
- 1 œuf
- 1 tasse de lait

Préparation

Préchauffer le four à 400°F.

Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter les bleuets au mélange de farine.

Battre ensemble le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et y ajouter l'œuf.

Ajouter le mélange de farine en alternant avec le lait.

Verser dans des moules à muffins chemisés avec des caissettes de papier.

Cuire environ 20 minutes.

Bon appétit!