



You need

For 12 muffins



225g softened butter
225 g de beurre ramoli

150g sugar
150 g de sucre blanc



2 eggs
2 œufs



1 teaspoon vanilla extract
1 cuillère à café d'extrait de vanille



250g flour
250 g de farine



½ teaspoon salt
½ cuillère à café de sel

2 teaspoons baking powder
2 cuillères à café de levure chimique



115ml milk
115 ml de lait



200g blueberries
200 g myrtilles



Blueberry muffins

Muffins aux myrtilles

Parfait pour le petit-déjeuner ou pour le goûter, les muffins aux myrtilles sont de délicieux petits gâteaux américains !



1 In a large bowl, cream the butter and sugar together.

Dans un saladier, bats en crème le beurre et le sucre.



2 Add the eggs, one at a time, beating well after each addition. Add the vanilla extract.

Ajoute les œufs un par un, en battant bien à chaque fois. Ajoute l'extrait de vanille.



3 In another bowl, sift the flour, salt and baking powder. Add to the creamed mixture. Stir in the milk. Fold in the blueberries.

Dans un autre saladier, tamise la farine, le sel et la levure. Ajoute le tout au mélange crémeux. Incorpore le lait, puis les myrtilles.



4 Line a muffin tin with cupcake liners and fill with batter. Bake at 180°C for 30-35 minutes.

Dispose dans un moule à muffins des caissettes en papier et remplis-les avec la pâte. Fais cuire au four à 180 °C pendant 30 à 35 minutes.