



Muffins aux bleuets

Préparation 30 MIN

Cuisson 30 MIN

Rendement 12 muffins

Ingrédients

- 375 ml (1 ½ tasse) de farine tout usage non blanchie
- 250 ml (1 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml (½ c. à thé) de sel
- 250 ml (1 tasse) de yogourt nature 2 %
- 125 ml (½ tasse) d'huile de canola
- 2 oeufs
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 430 ml (1 ¾ tasse) de gros bleuets frais ou surgelés

Préparation

1. Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 180 °C (350 °F). Dépose 12 caissettes en papier ou en silicone dans le moule à muffins.
2. Dans un bol, mélange la farine, l'avoine, la cassonade, la poudre la pâte et le sel. Mets le bol de côté.
3. Dans un autre bol, mélange le yogourt, l'huile, les oeufs, le miel et la vanille à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoute les ingrédients secs et mélange à la cuillère de bois ou à la spatule jusqu'à ce que tu ne voies plus de farine. Incorpore les bleuets.
4. À l'aide d'une grosse cuillère à crème glacée, répartis la pâte dans les moules à muffins jusqu'au bord. Tu obtiendras des dessus de muffins bien bombés !
5. Cuis les muffins dans le four environ 30 minutes. Regarde si la pâte est cuite en piquant un cure-dent au centre d'un muffin. Il faut qu'il ressorte sans pâte collée, mais il sera bleu à cause des bleuets.