

Muffins aux myrtilles



Pour 6 muffins

Ingrédients :

200 g de farine de blé
25 g de farine de maïs
100 g de sucre
1 sachet de poudre à lever (10-12 g)
25 g de purée de noisettes ou d'amandes
25 g de purée de noix de cajou
200 ml de crème d'amande
50 g de lait d'amande (environ)
10 g de vanille liquide
125 g de myrtilles

Préparation :

Mélanger dans un saladier les poudres : farines, sucre, poudre à lever, avec un fouet. Le mélange doit être parfaitement homogène.

Mélanger dans un autre saladier les ingrédients humides : purées, crème, lait, vanille.

Verser le mélange humide dans le premier saladier et remuer le tout avec une cuillère, pas trop longtemps, sinon les muffins seront caoutchouteux. Inutile de chercher à faire disparaître tous les grumeaux. En fonction de la consistance des purées et de la crème, il peut être nécessaire d'ajouter du lait d'amande pour rendre la pâte plus liquide : elle doit pouvoir être versée (comme une pâte à cake).

Ajouter les myrtilles et les mélanger sans les écraser.

Verser le tout dans 6 moules (de 100 ml de contenance chacun) à muffins huilés et faire cuire à 180 °C pendant 25 minutes.

Jasmine Perez