

MUFFIN AU MYRTILLE



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 100g Amandes entières émondées
- 200g Beurre mou
- 200g Sucre
- 1/2 cc Sel
- 4 Oeufs
- 2cs Jus de citron
- 300g Farine
- 1cc Levure chimique
- 200g Myrtilles
- 1 sachet Sucre vanillé

Préparation:

- Préchauffer le four à 180° Beurre les moules à Cupcake
- Mettre 100g amandes dans le bol puis moulin 10 sec / vitesse 7.
- Ajouter 200g beurre, 200g sucre, 1/2cc sel, 4 œufs, 2cs jus de citron, 200g farine, 1cc levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé mélanger 40 sec/ vitesse 5.
- Mélanger les myrtilles à la pâte à l'aide d'une spatule en silicone
- Placer la pâte dans les moules, remplir à 3/4. Puis les placer dans le four à 180° pour 40 minutes