

*Petits gâteaux*

Muffins aux myrtilles, maïs et sirop d'érable

**27 min 15 min 12 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

454

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes**Ingrédients pour les
muffins**

35 cl **Lait entier**
220 g **Farine**
140 g **Farine de maïs**
150 g **Myrtille(s)**
190 g **Sucre semoule**
10 cl **Huile d'arachide**
2 **Oeuf(s) entier(s)**
80 ml **Sirop d'érable**
0.5 c. à café **Sel**
1 c. à soupe **Levure chimique**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (Th. 6-7).
- 2 Dans un saladier, casser les oeufs entiers. Les battre au fouet.
- 3 Ajouter l'huile et continuer à fouetter.
- 4 Ajouter le sirop d'érable. Puis le lait. Bien fouetter. Réserver.
- 5 Dans un autre saladier, verser la farine, le sucre et mélanger.
- 6 Ajouter le sel et la levure chimique, mélanger.
- 7 Verser les ingrédients liquides dans les ingrédients secs. Mélanger rapidement.
- 8 Ajouter la semoule de maïs. Mélanger.
- 9 Puis ajouter les myrtilles.
- 10 Utiliser des myrtilles fraîches, ou des myrtilles surgelées sans les décongeler au préalable.
- 11 Beurrer ou huiler au pinceau des moules à muffins.
- 12 Remplir les moules à muffins avec des caissettes. Sinon, couper un ruban de papier sulfurisé de 3 cm de hauteur.

Puis l'enrouler et l'insérer dans le moule.

13 Puis couper un petit carré et le poser au fond du moule.

14 Utiliser une petite tasse pour doser la pâte, puis la verser dans le moule.

15 Remplir chaque moule aux trois-quarts.

16 Faire cuire au four pendant environ 12 minutes.

Étape 2

Dressage

1 Sortir les muffins du four.

2 Pour vérifier leur cuisson, taper légèrement dessous avec le doigt, cela doit sonner creux.

3 Démouler les muffins, les servir dans une assiette recouverte d'une jolie serviette.