



Muffins Myrtille Starbucks

De Dolce Dita

Ingrédients:

Préparation:

Pour env. 15 muffins de taille standard ou 10 grands

CRUMBLE

30 g de beurre
45 g de farine
40 g de cassonade
1/4 cc de cannelle

MUFFINS

100 g de beurre pommade
180 g de sucre
2 oeufs
280 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
1/4 cc de sel
180 ml de lait
1 cc d'arôme vanille
200 g de myrtilles

CRUMBLE

Versez tous les ingrédients dans un bol et travaillez du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux. Réservez.

MUFFINS

Préchauffez le four à 180°C chaleur statique et préparez les caissettes à muffins.

Mélangez les ingrédients secs dans un bol: la farine, la levure et le sel. Faites tiédir le lait. Réservez.

Fouettez le beurre avec le sucre et la vanille jusqu'au blanchiment (4 min). Ajoutez les oeufs 1 à 1, en raclant le bol entre les deux.

Ajoutez les ingrédients secs + le lait en 3 fois. Ne pas surtravailler la pâte (les grumeaux sont OK).

Incorporez les myrtilles, mélangez délicatement.

Remplissez les caissettes avec la pâte et saupoudrez de crumble.

Enfournez pour 25 minutes à 180°C (le dessus doit être doré). Conservez les muffins à température ambiante.