

Recette des meilleurs Muffins au monde

Pour 12 muffins (vous pouvez les congeler)

Très important :

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante !

Topping

Mélanger environ deux cuillères à soupe de sucre brun, quelques noix concassées et un peu de cannelle. (La vraie recette indique 100gr de sucre + 75gr de noix et 1 teaspoon de cannelle, mais c'est bcp bcp trop !!)

Muffin

220 gr de farine

1/2 teaspoon de sel

1 teaspoon de levure

1 teaspoon de bicarbonate de soude/sodium

115 g de beurre mou

(je suis passée d'un total de 150 gr de sucre à 100 gr. A vous de voir si vous voulez en mettre encore moins)

- 50 gr de sucre brun

50 gr de sucre blanc ou roux

2 oeufs

120 gr de crème fraîche ou yaourt

2 teaspoons d'extrait de vanille

60 ml de lait (de vache ou végétal)

250 gr de myrtilles (je les achète congelées)

Etapes

Préchauffer le four à 218°C

- Mélanger dans un saladier la farine, le sel, la levure, le bicarbonate.
- Mélanger au mixer dans un autre bol le beurre mou et les sucres pendant environ 2 min pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter un œuf à la fois. Mélanger. Ajouter la crème fraîche/yaourt et la vanille. Mélanger.
- Ajouter le mélange de farine tout doucement. Mélanger.
- Ajouter le lait. Mélanger.
- Ajouter à la fin les myrtilles à la spatule. Verser jusqu'en haut des moules.
- Ajouter sur le dessus le topping.
- Cuire 5 min à 218°C et environ 18-20 min à 177°C