MUFFINS À LA MYRTILLE



Facile - Préparation : 20 min - Cuisson : 18 min - Matériel : moules à muffins, caissettes en papier

Ingrédients pour 10 muffins : 220 g de patate douce cuite à la vapeur • 250 g de myrtilles • 3 œufs • 50 g de Natsuc • 90 g de poudre d'amandes • 180 g de farine T65 • 1 cuil. à café rase de levure • 1 cuil. à café rase de bicarbonate de soude • 60 g d'huile de noisette • 1 cuil. à café de poudre de vanille (sans sucres ajoutés) • 12 cl de lait de noisette sans sucre

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Fouettez les œufs et le Natsuc jusqu'à ce que le mélange mousse.

Mélangez la poudre d'amandes, la farine, la levure et le bicarbonate de soude. Ajoutez l'appareil précédent, mélangez bien, puis versez l'huile de noisette, la poudre de vanille et le lait de noisette. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.

Écrasez la patate douce en purée et ajoutez-la à la pâte avec la moitié des myrtilles.

Versez l'appareil dans des moules à muffins couverts de caissettes en papier, déposez quelques myrtilles par-dessus et enfournez pour 18 min.

Sortez du four et laissez complètement refroidir avant de déguster. Conservez les muffins au frais.