Muffins myrtille
Pour !12 à !14 muffins



1. ***MUFFIN NATURE***

   1000 g de Muffin ancel
   360 g d'huile
   360 g d'eau

   Mélanger la préparation pour muffin, l'huile et l'eau 4 min au batteur, à l'aide de la feuille, à vitesse moyenne.

2. ***COMPOTÉE DE MYRTILLE***

   200 g de Fourrage Myrtille ancel

   Mélanger le fourrage myrtille à la pâte, en fin de battage, à l'aide d'une spatule.

3. ***RÉALISATION, DÉCOR ET CUISSON***

Placer les moules tulipes dans une plaque de cuisson (ou dans des cercles à bavarois, coupelles en aluminium, moules en silicone…) pour qu'ils soient maintenus lors de la cuisson.
Répartir la pâte dans les moules.
Décorer les muffins de sucre grains, puis cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180 °C.

4. ***VARIANTE***

Mettre en oeuvre le muffin nature selon la recette ci-dessus, sans ajouter le fourrage.
Répartir la pâte dans les moules tulipes, puis injecter le fourrage myrtille à la poche à douille à raison d'environ 15 g par muffin.
Décorer les muffins de sucre grains, puis cuire environ 30 min en four ventilé ou 40 min en four à sole à 180 °C.