

DUO SPÉCIAL
FÊTES

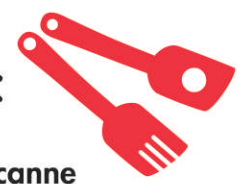


La recette des chefs

Muffins
Myrtille Cranberry



France Food



POUR 6 PERSONNES

INGREDIENTS :

- 170g de sucre de canne
- 1 Duo Hollyfruit myrtille - Cranberry
- 350g de farine de blé
- 1 cuillère à soupe de poudre à lever
- 2 oeufs
- 100ml d'huile de tournesol

PREPARATION :

- Dans un saladier mélanger les myrtilles et les cranberries au sucre.
- Mélanger la farine, la poudre à lever, puis incorporer à la préparation au sucre.
- En dernier, fouetter œufs et l'huile puis mélanger avec la préparation.
- Remplir 18 petits moules à muffin et enfourner à 180°C environ 25 mn. Après cuisson, laissez refroidir, démoulez et dégustez !



Recette à retrouver sur www.france-food.com

