



MUFFINS AUX BLEUETS



QimiQ AVANTAGES

- La pâtisserie garde plus longtemps sa fraîcheur
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la cuisson et à la congélation



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 14 PIÈCES

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

120 g Beurre

200 g Sucre

1 pincée Sel

14 g Sucre vanillé

2 cs Huile végétale

3 Jaune(s) d'œuf

0.5 cc Zeste de citron, râpée

3 Blanc(s) d'œuf

270 g Farine de blé

8 g Levure chimique

150 g Myrtille(s),

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190 ° C (four traditionnel).
2. Fouetter le beurre, la moitié du sucre, sel et le sucre vanille jusqu'à ce que la consistance soit mousseuse. Ajouter les jaunes d'œufs individuellement et bien mélanger. Ajouter l`huile végétale.
3. Fouettez QimiQ classique à température ambiante jusqu'à ce que la consistance soit lisse et ajouter le zeste de citron. Ajouter le beurre au mélange.
4. Fouetter les blancs d'œufs avec le sucre et le sel restant.
5. Mélanger la farine avec la levure et tamiser dans le mélange de beurre. Ajouter les blancs d'œuf monter et mélanger le tout soigneusement.
6. Incorporer délicatement les bleuets congelés.
7. Placez du papier dans chaque forme de muffin et verser le mélange dans chaque forme à l'aide d'une. Cuire à four chaud pendant environ 25-30 minutes.