

MUFFINS AUX BLEUETS

Ingrédients

- ½ tasse de beurre, fondu
- ½ tasse de lait
- 2 cuillerées à thé d'essence de vanille
- ½ tasse de sucre
- ½ tasse de cassonade
- 2 oeufs
- 2 tasses de farine tout usage
- 1 cuillerée à thé de sel
- 2 cuillerées à thé de poudre à pâte
- ½ cuillerée à thé de cannelle en poudre
- 2 tasses de bleuets

Mélanger le beurre, le lait, la vanille, les sucres et les oeufs. Tamisez ensemble la farine, le sel, la poudre à pâte et la cannelle. Ajouter les ingrédients secs aux autres ingrédients, et mélanger jusqu'à ce que tout soit bien incorporé. Ajouter les bleuets, et remuer délicatement pour ne pas les casser.

Utiliser un moule à muffins graissé ou avec de petits papiers. Remplissez chaque muffin à $\frac{3}{4}$. Saupoudrer chaque muffin d'une cuillerée à thé de sucre. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes dans un four préchauffé à 350° F. Pour 12 muffins.

ACTIVITÉS

1. Avec quels autres fruits pourrait-on préparer cette recette?
2. Imaginez des variantes de cette recette en utilisant d'autres fruits et d'autres farines. Vérifiez la faisabilité de vos résultats en cherchant des recettes sur Internet.
3. Quelles façons y a-t-il pour sucrer des muffins?
4. Quel est l'origine du nom «muffin»?
5. Faites une dégustation de cette recette en substituant d'autres fruits frais ou séchés pour les bleuets.

