



Pour 12 muffins

2/3 tasse (135 g) de sucre

1 gros œuf

1/2 tasse (125 ml) d'huile de canola ou de tournesol

1/3 tasse (80 ml)

1 c. à café d'extrait de vanille

1/2 tasse (125 g) de crème sure (que vous pouvez remplacer par du yogourt nature)

1 1/4 tasse (190 g) de farine

1 c. à café de levure chimique

2 pincées de sel

1 tasse (150 g) de bleuets

Préchauffer le four à 375 F (190 C).

Chemiser un moule à muffins de 12 caissettes en papier. Réserver.

Dans le bol du mélangeur, mélanger le sucre, l'œuf, l'huile, l'extrait de vanille et la crème sure. Réserver.

Dans un autre bol, combiner la farine, la levure chimique, le sel et les bleuets. Mélanger délicatement pour bien enrober les bleuets (cela évitera qu'ils ne tombent dans le fond des muffins).

Incorporer délicatement les ingrédients secs aux ingrédients humides, juste assez pour que la préparation soit juste humectée.

Répartir la préparation dans les caissettes.

Enfourner pour 25 minutes ou jusqu'à ce les muffins soient dorés.