













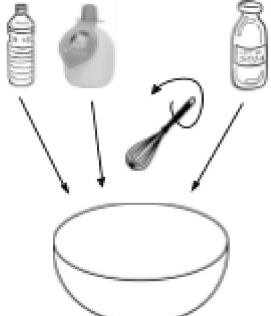
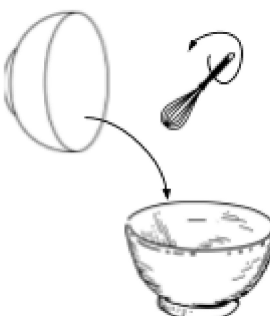
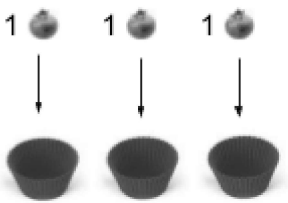
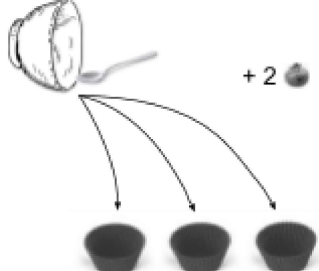
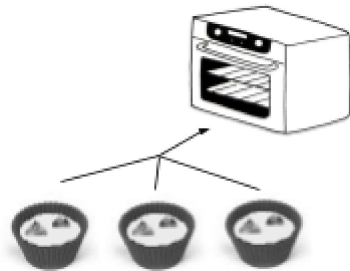


## Muffins aux myrtilles

Ingrédients			
	200 g de farine		1 c.c. de levure chimique
	100 g de sucre		1 c.c. de bicarbonate de soude
	250 ml de lait de soja		1 c.s. de jus de citron
	80 ml d'huile		100 g de myrtilles

Ustensiles	
	2 saladiers
	1 cuillère à café (c.c.)
	1 cuillère à soupe (c.s.)
	1 fouet
	des caissettes à muffins

Préparation		
		
1. Mélanger les ingrédients secs dans un saladier.	2. Dans un autre saladier, mélanger les ingrédients liquides.	3. Incorporer petit à petit le mélange liquide aux ingrédients secs.
		
4. Mettre une à deux myrtilles dans les caissettes.	5. Remplir les caissettes aux $\frac{3}{4}$ et ajouter deux ou trois myrtilles sur la préparation.	6. Faire cuire 20 minutes à 180°C.