

DUO SPÉCIAL
FÊTES



La recette
des chefs

MUFFINS Myrtille Cranberry

Pour 6 personnes

ingrédients :



-  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



Holly Fruit



Préparation :

-  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 muffins et Enfourner à 180° environ 25 mn.** Après cuisson, laissez refroidir, démoulez et dégustez !



Recette à retrouver sur france-food.com

