



Cette semaine, place à une  
recette futée & fruitée !!

## Muffins aux pépites de myrtilles

### Ingrédients :

- \* 50g de farine
- \* 110g de sucre
- \* 60g de beurre
- \* du sucre en grains à votre convenance
- \* 50g de poudre d'amandes
- \* 120g de blancs d'œufs
- \* 100g de pépites de myrtilles

### Recette :

- Préchauffez votre four à 180°.
- Faites fondre le beurre.
- Faites mousser les blancs d'œufs, ajoutez le sucre puis la poudre d'amandes, la farine et enfin le beurre fondu. Mélangez bien.
- Ajoutez les pépites de myrtilles.
- Remplir vos caissettes au 3/4, déposez les grains de sucre.
- Enfournez 12minutes.

### Produits disponibles aux Établissements Salvi :

- Farine T55
- Poudre d'amandes
- Sucre
- Blancs d'œufs
- Sucre en grains



- Pépites
- Caissettes :  
Cuisine blanches  
Optima à pois

