



## MINI CUPCAKES A LA CONFITURE DE LAIT

**A savoir :** vous pouvez remplacer les myrtilles par des framboises, des mûres ou un mélange de fruits rouges. Si vous ne trouvez pas le buttermilk (ou lait ribot), remplacez-le par 50gr de lait et 50gr de yaourt grec.



Ingrédients : 180gr de sucre de canne, les graines de 1/2 gousse de vanille, le zeste râpé d'un citron jaune, 130gr de farine, 60gr de poudre d'amandes, 3 œufs, 100gr de buttermilk, 50gr de beurre fondu tiède, 1/2 c. à café rase de levure chimique, 1 belle pincée de sel, 100gr de myrtilles congelées.

Dans un saladier mélanger la farine et la levure tamisées, la poudre d'amandes et une belle pincée de sel. Préchauffez le four à 160°C. Dans le bol du batteur versez le sucre, le zeste et les graines de vanille. Mélangez bien pour parfumer le sucre et laissez reposer une dizaine de minutes. Ajoutez les œufs, fouettez pendant 3 bonnes minutes à vitesse rapide afin d'obtenir un mélange mousseux, pâle et qui double de volume. Incorporez ensuite le lait fermenté et mélangez. Incorporez ensuite le mélange des poudres et fouettez de nouveau. Terminez en ajoutant le beurre fondu et les myrtilles à l'aide d'une spatule. Versez la pâte dans un moule huilé (avec de l'huile de tournesol). Enfourez 45-60 minutes environ. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un pic en bois : il doit ressortir propre.