Cannelous aux myrtilles

(Pour 42 cannelous petits 3cmØ)

* 100g de beurre ramolli…
* 185g de sucre
* 1 yaourt nature non sucré
* 2 œufs
* 225g de farine
* 2 c.c. de poudre à lever
* 1 sachet de sucre vanillé
* 200g de myrtilles surgelées

Dans un grand saladier, mélangez le sucre et le yaourt…

Ajoutez les œufs et le beurre puis la farine, la poudre à lever et le sucre vanillé mélangez… au fouet électrique …jusqu’à obtenir une pâte lisse…

Ajoutez délicatement les myrtilles avec spatule en plastique…

Versez la pâte dans des moules en silicone…

Cuire au four préchauffé à 190°C pendant 25 min…

Démoulez avec précaution quelques minutes après la sortie du sortir du four…

Saupoudrez de sucre glace à volonté…

