

Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - **Temps de préparation :** 15 mn
Cuisson : 20 mn - **Difficulté :** Facile



Muffins façon pain d'épices

> Préparation

- Préchauffez le four à 180° (Th. 6).
- Au mixeur, pulvérisez les badianes (étoiles d'anis). Mélangez avec la cannelle, le gingembre, la muscade râpée et les clous de girofle en poudre. Incorporez ces épices à la farine avec une pincée de sel, le bicarbonate et réservez.
- Mélangez au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Sur feu doux, faites fondre le beurre et le miel puis incorporez aux œufs en fouettant vivement.
- Incorporez cet appareil à la farine aux épices et fouettez bien pour un mélange homogène.
- Hachez les amandes mondées. Remplissez les moules de pâtes au 2/3. Saupoudrez d'un peu de cassonade et d'amandes hachées. Faites cuire 20 min au four. Vérifiez la cuisson de la pointe du couteau. Laissez refroidir sur une grille.

Ingrédients

- 85 g de farine
- 1/2 c. à café de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 50 g de beurre
- 60 g de miel
- 45 g de sucre
- 1/2 c. à café de cannelle en poudre
- 2 badianes (étoiles d'anis)
- 2 pincées de clous de girofle en poudre
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Cassonade
- Quelques amandes mondées