

MUFFIN AU THÉ

À 2
PAS
D'ICI



12 PARTS



30 MIN



FACILE



COÛT

USTENSILES

- . FOUR
- . SALADIER
- . CASSEROLE
- . MOULE A MUFFINS
- . FOUET

INGRÉDIENTS

- . 200g de **FARINE**
- . 1 sachet de **LEVURE**
- . 200g de **SUCRE**
- . 1 sachet de **SUCRE VANILLÉ**
- . 100g de **BEURRE** fondu
- . 2 **OEUFS**
- . 20cl de **LAIT**
- . 4 grammes de **THÉ**

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à **180°C** (th.6).
2. Dans un saladier, mélanger le **SUCRE**, le **SUCRE VANILLÉ** ainsi que la **FARINE**.
3. Chauffer le **LAIT** à feu doux et y faire tremper le thé jusqu'à obtenir l'infusion désirée.
4. Hors du feu, ajouter le **BEURRE** fondu au lait infusé ainsi que les **OEUFS** battus tout en fouettant afin qu'ils ne cuisent pas.
5. Incorporer le mélange d'**INGRÉDIENTS SECS** ainsi que la **LEVURE**.
6. Verser la préparation dans les moules à muffins sans trop les remplir.
7. Enfourner 30 minutes.