



*Petits gâteaux*

# Muffins façon gingerbread



<b>40 min</b>	<b>15 min</b>	<b>25 min</b>	<b>0</b>	<b>470</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Étape 1

Mélange des ingrédients humides

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole.
- 2 Mélanger dans un saladier la mélasse, le golden Syrup, l'oeuf et le yaourt.
- 3 Fouetter le mélange d'ingrédients humides avec le beurre fondu. Réserver.
- 4 Ne pas trop travailler la pâte.

10 g **Gingembre frais**  
100 g **Beurre**  
120 g **Farine**  
50 ml **Mélasse de sucre de canne**  
50 ml **Sirop de sucre**  
1 c. à soupe **Yaourt**  
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Sucre semoule**  
1 c. à café **Levure chimique**  
1 c. à café **Gingembre en poudre**

## Étape 2

Mélange des ingrédients secs

- 1 Eplucher le gingembre frais et le râper finement.
- 2 Verser dans un autre saladier la farine, le sucre, la levure chimique, le gingembre frais et le gingembre en poudre. Mélanger.

## Étape 3

Dressage des crumbles

- 1 Verser le mélange d'ingrédients secs dans le mélange d'ingrédients humides.

- 2 Mélanger les ingrédients avec une fourchette.
- 3 Verser la pâte dans 4 moules à muffins et enfourner pendant 20 à 25 minutes.