



Petits gâteaux

Muffins au gingembre



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

448

CALORIES

Étape 1

Les étapes

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6) et beurrer les moules à muffins (sauf s'ils sont en silicone).
- 2 Dans un saladier, mélanger la farine, le cacao, la levure, le sel, le gingembre coupé en petits dés et la poudre d'amande.
- 3 Dans un autre saladier, mélanger le lait , le miel et l'huile .
- 4 Incorporer ensuite l'oeuf dans ce bol.
- 5 Verser le mélange liquide sur le mélange sec et remuer légèrement.
- 6 La pâte ne doit pas être lisse.
- 7 Remplir les moules aux trois-quart et faire cuire vingt minutes environ.
- 8 Sortir les muffins et les laisser refroidir avant d'être démoulés.

Ingrédients
pour **4** personnes

2 c. à soupe **Gingembre confit**
200 g **Farine**
2 c. à soupe **Cacao en poudre**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
30 g **Amande(s) en poudre**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
150 ml **Lait demi-écrémé**
2 c. à soupe **Miel liquide**
4 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 **Sel**