



Petits gâteaux Muffins au gingembre



35 min 15 min 20 min 0 448

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Les étapes

- Préchauffer le four à 180°C(Th.6) et beurrer les moules à muffins (sauf s'ils sont en silicone).
- Dans un saladier, mélanger la farine, le cacao, la levure, le sel, le gingembre coupé en petits dés et la poudre d'amande.
- Dans un autre saladier, mélanger le lait , le miel et l'huile
- 4 Incorporer ensuite l'oeuf dans ce bol.
- Verser le mélange liquide sur le mélange sec et remuer légèrement.
- 6 La pâte ne doit pas être lisse.
- 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