

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Muffins au pain d'épices

Ingrédients pour 12 muffins

150 g de miel, 10 cl de lait, 50 g de beurre, 170 g de farine, 10 g de levure chimique en poudre, 2 œufs, 1 pincée de sel, 10 g de sucre fin, 3 gousses de vanille, le jus d'un demi citron, 1 cuillère à thé de mélange pour pain d'épices (ou 1 pincée de cannelle en poudre, 1 pincée de gingembre en poudre, 1 pincée de noix de muscade râpée).

Le mélange pour pain d'épices est composé de cannelle, d'écorce d'orange, de coriandre, de gingembre, d'anis, de clous de girofle, de cardamome et de noix de muscade.

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer les moules. Pour ma part, j'ai utilisé les moules à muffins en silicones de Tupperware, et donc, je n'ai pas eu à les beurrer, juste les passer sous l'eau froide!

Couper les gousses de vanille dans le sens de la longueur, récupérer les grains et les mettre dans une terrine.

Dans une petite casserole, faire infuser les gousses dans le lait chaud. Retirer les gousses et ajouter au lait chaud le miel, le beurre et une pincée de sel. Laisser ensuite tiédir.

Dans la terrine, mélanger les grains de vanille avec la farine, la levure et le sucre.

Lorsque le lait est un peu refroidi, l'ajouter à la farine dans la terrine et mélanger.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs puis battre les blancs en neige.

Dans la terrine, ajouter les jaunes d'œufs, les épices et le jus de citron.

Ensuite, ajouter délicatement les blancs d'œufs en neige au reste de la préparation.

Déposer la pâte dans les moules.

Enfourner pendant 20 minutes.