

P'tits Moelleux « Miel & Cannelle »



Nombre de Muffins : 12
Temps de Préparation : 15mn
Temps de Cuisson : 5mn+20mn
Total du temps à prévoir : 40mn

Ce qu'il vous faut :

1 Œuf
130 gr de Miel liquide
130 gr de Cassonade
1 C.à café de Cannelle en poudre
110 gr de Farine
18cl de lait
65 gr de Beurre
100 gr de Sucre
½ Sachet de Levure chimique

Le Post'it d'Aramis

*Vous pouvez remplacer la
Cannelle par des épices
pour pain d'épices !
Mais également, rajouter
de la cannelle dans le
sucre qui les recouvre !*

Moelleusement épicé !

Préchauffez le four, Th 5 ou équivalent à 180°

Faites fondre le miel, la Cassonade et le lait dans une casserole, sur feu doux, puis retirez du feu et laissez tiédir.

Mélangez la farine, la levure, la cannelle et le beurre coupé en petits dés, jusqu'à obtenir une texture sableuse .

Incorporez la préparation liquide (miel, cassonade et lait) puis mélangez délicatement afin d'obtenir une pâte homogène.

Ajoutez l'œuf et fouettez 2 minutes.

Beurrez les moules individuels puis les garnir de la préparation.

Enfournez pendant 20mn.

Sortez-les du four et retournez vos moules sur une planche en bois.

Au bout de 5 minutes, **démoulez** et **passez-les** dans le sucre en les tournant afin de les recouvrir totalement, puis déposez -les sur une grille pour les faire refroidir.

Ensuite il n'y aura plus qu'à ... déguster!