



Muffins au thé de Noël

Ingrédients

- 15 cl de lait
- 3 c. à soupe de **thé vert de Noël Artisans du Monde**
- 2 œufs
- 250 g de farine
- 2 ou 3 clous de girofle
- 80 g de sucre **mascobado Artisans du Monde**
- 50 g de beurre ou margarine
- ½ sachet de levure



Préparation de la recette

- Faire chauffer le lait avec le thé de Noël et les clous de girofle sur feu doux (le lait ne doit pas bouillir.)
- Laisser infuser 10mn environ, hors du feu.
- Dans un saladier, mélanger les œufs, le sucre, la farine la levure et le beurre fondu.
- Filtrer le lait et l'incorporer à la préparation.
- Mélanger le tout et verser la pâte dans le moule à muffins.
- Enfourner dans le four, préalablement préchauffé, Thermostat 7/8 (220°), 15 à 20mn