

## MUFFINS AU THE DE NOEL

-----

### Pour 12 muffins :

18 cl de lait, 150 g de farine, 1 c.à.s de levure chimique  
1 c.à.s de thé de Noël (mélange orange/cannelle  
80 g de sucre en poudre, 1 œuf, 125 g de beurre, sel.

Porter le lait à ébullition - Hors du feu, faire infuser le thé pendant  
10 mn environ - Filtrer et laisser tiédir.

Mélanger dans un saladier la farine, la levure, le sucre et le sel,  
creuser un puits, dans une jatte, mélanger au fouet l'œuf, le beurre  
fondu et le lait encore tiède.

Verser cette préparation dans le saladier et mélanger avec une  
cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement grumeleuse.

Préchauffer le four th 7/8 (220°)

Glisser la plaque à muffins quelques minutes, la sortir, la beurrer et  
verser la pâte (on peut également utiliser des petits moules ou des  
ramequins).

Enfourner 15 à 20 mn, vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau  
qui doit ressortir propre, démouler les muffins quand il sont encore  
chauds.

Nicole Lactin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !! Adresse de Nicole : 190 chemin des Fourneaux Belmont d'Uriage - 38410 St Martin d'Uriage.
--