

MUFFINS au miel

Pour 7 pièces en moule silicone à muffins

- 100 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 50g de miel
- 75 ml de lait
- 50 g de beurre fondu
- 1 œuf

-Préchauffez le four à 180°. Dans le bol mêlez la farine, le sucre, la levure chimique, le sel et la noix de muscade. Dans le pichet mélangez au fouet le miel, le beurre fondu et l'œuf, incorporez-les aux poudres à l'aide d'une spatule. Posez le moule sur la grille, répartissez la préparation dans les alvéoles et faites cuire 20 mn environ, jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés, Démoulez tiède.

www.sene.name

MADELEINES aux raisins

Pour 8 pièces en moule silicone à muffins

- 150 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 150ml de sucre
- 1 zeste de citron râpé (Pulco citron)
- 100 ml de raisins secs (macérés au rhum)
- 125g de farine
- 5Ml de levure chimique (~ 1/2 paquet)

Préchauffez le four sans la grille à 180°C, faire fondre le beurre. Versez le reste des ingrédients dans un bol mêlez bien et ajoutez en dernier le beurre, placez les plaques à alvéoles silicone sur la grille du four Répartissez la pâte et faite cuire 15 mn à 180° Réservez 10 mn de démoulez. Ces biscuits se congèlent très bien.

www.sene.name

