

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Muffins au thé fruits rouges



Ingrédients :

25 cl de lait
2 sachets de thé aux fruits rouges
2 oeufs
250g de farine
1 pincée de sel
1 sachet de levure
100g de sucre
100g de beurre

Réalisation :

- 1/ Préchauffer le four à 180°C.
Porter le lait à frémissement. Hors du feu, y infuser le thé jusqu'à refroidissement.
- 2/ Mélanger la farine, le sel et la levure. D'un autre côté mélanger les oeufs, le sucre et le beurre ramolli. Puis verser progressivement le lait.
Incorporer petit à petit cette préparation à la farine.
- 3/ Verser la pâte dans des moules à muffins et cuire 20 min.