



Muffins au vin chaud

Ingrédients :

(pour 12 muffins)

2 dl de vin rouge
1/2 bâton de cannelle
1 étoile de badiane
2 clous de girofle
2 oeufs
120 grammes de sucre
1/4 c.c de sel
1 orange (jus)
200 grammes de farine
2 c.c. de levure
1/2 c.c. de bicarbonate de soude

Préparation :

- Mettre le vin et les épices dans une casserole, porter à ébullition, retirer du feu et laisser infuser 10 minutes
- Battre d'un un bol les oeufs avec le sucre et le sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Presser l'orange, verser dans la casserole avec le vin
- Incorporer en filtrant avec une passoire dans le mélange aux oeufs
- Mélanger la farine avec la levure et le bicarbonate de soude, ajouter et bien mélanger
- Répartir dans des moules à muffins
- Cuire 25 minutes dans le four préchauffé à 180 degrés

