

## Muffins au thé Earl Grey – Le vendredi c'est pâtisserie

### Ingrédients : Pour 10 à 12 muffins

- 170 grammes de farine (1 1/2 cups)
- 225 grammes de sucre (1 cup)
- 1 sachet de levure chimique
- 2 sachets de sucre vanillé
- 8 CS de beurre (8 Tbsp)
- 2 oeufs
- 180 ml. de lait entier (3/4 cup)
- 2 sachets de thé earl grey

### Réalisation :

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6), beurrez et farinez les alvéoles de votre moule à muffins, ou bien garnissez-les de caissettes en papier.

1. Dans une jatte, versez la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé. Réservez.
2. Faites chauffer le lait afin d'y faire dissoudre les sachets de thé pendant 5 minutes. Retirez-les puis ajoutez le beurre. A part, battre les oeufs en omelette et les ajouter à cette préparation.

Incorporez la préparation liquide (n°2) aux ingrédients solides (n°1) et mélangez le tout afin d'obtenir une préparation homogène. Versez la pâte dans les alvéole du moule à muffins jusqu'aux 2/3 et enfournez pour 30 minutes, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.



Tips : Parfaits pour le tea-time, of course ! Cependant, rien ne vous empêche de changer de thé si le Earl grey ne vous convenait pas : jasmin, vert, aromatisé, etc...