

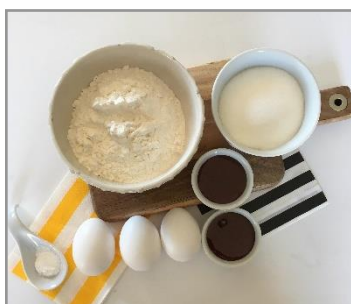
Ruches au miel



La recette de ce mois-ci est à mi-chemin entre un muffin et un petit gâteau. Pour célébrer le beau travail de nos amies les abeilles, je te propose de cuisiner des petites ruches au miel avec moi!



Ingrédients



- 1/2 tasse de sucre
 - 3 oeufs
- 1 1/4 tasse de farine
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 2 1/2 cuillère à table de miel

Étape 1



- Mélange le sucre et les oeufs dans un grand bol, au batteur électrique, jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.

Étape 2



- Dans un autre bol, tamise la farine et la poudre à pâte.

Étape 3



- Ajoute les ingrédients secs dans ton mélange d'oeufs et de sucre, ainsi que le miel.
- Mélange doucement à l'aide d'une spatule.

Étape 4



- Place des caissettes dans un moule à muffins.
- Verse ton mélange en parts égales dans les 6 cavités.
- Enfourne à 350 degrés pendant 25 minutes.

Étape finale



- Laisse refroidir quelques minutes. Tu peux maintenant déguster tes petites ruches au miel.
- La recette te donnera 6 gros muffins ou 12 minis selon le moule choisi.