



RECETTE

Muffins x Moga Cha



15 minutes



15-20
minutes



30 petites pièces ou
10 grosses pièces

Ingrédients

- 2 citrons jaunes non traités
- 1 c-à-s de graines de pavot
- 2 c-à-s de thé Moga Cha + 2 c-à-c pour le glaçage (facultatif)
- 25 cl de lait écrémé
- 50 g de beurre doux
- 2 œufs
- 250 g de farine
- 1,5 c-à-s de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de sucre blanc en poudre
- 80 g de sucre glace

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Diluer le Moga Cha avec le lait.
3. Réserver dans un récipient les zestes des deux citrons.
4. Battre les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et ajouter la farine au fur et à mesure.
5. Ajouter la levure et mélanger.
6. Fondre le beurre 15 secondes au micro-ondes.
7. Ajouter le Moga Cha au lait, le beurre fondu, le jus d'un citron et les graines de pavot. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
8. Verser la préparation dans des moules et enfourner 15 à 20 minutes selon la taille des muffins. La cuisson est terminée lorsque la pointe du couteau ressort sèche.
9. Pendant la cuisson, préparer le glaçage (facultatif) : mélanger le sucre glace et le jus du deuxième citron restant avec 2 cuillères à café de thé matcha.
10. Laisser refroidir les muffins avant de les démouler.
11. Verser le glaçage sur les muffins et parsemer de zestes de citron.
12. Déguster avec un bon thé Asthéya !



D'autres recettes au thé sur
www.astheya.fr/recettes