



Petits gâteaux au miel en bocaux

Ingrédients pour 4 bocaux de 200 ml :

- 300 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 160 g de miel crémeux ■ sel
- 2 œufs ■ 160 ml de lait
- 6 c. à s. d'huile ■ 40 g de beurre
- 4 c. à s. de semoule ■ 4 c. à c. de miel liquide pour décorer
- 2 c. à s. d'amandes effilées

La préparation :

1 Dans un récipient mélanger la farine et la levure chimique. Ajouter le miel, 1 pincée de sel, les œufs, le lait et l'huile. Malaxer pour obtenir une pâte lisse.

2 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 4 bocaux et saupoudrer de semoule. Remplir les bocaux aux 2/3 de pâte. Les disposer sur une tôle. Enfourner 25 à 30 minutes sur la deuxième position du bas. Laisser refroidir les bocaux sur une claie à pâtisserie. Verser 1 c. à c. de miel liquide dans chaque bocal et parsemer d'amandes effilées.

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 à 30 minutes

Par portion : 712 kcal

G : 98 g, L : 28 g, P : 13 g