

# MUFFINS - CAKE AUX EPICES, MIEL & AMANDES

Pour 12 muffins étoilés ou 1 cake

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min pour les muffins, 30 min pour le cake



- 150 g de miel**
- 50 g de sucre de canne roux**
- 70 g de beurre**
- 3 cuillères à soupe de lait**
- 250 g de farine**
- 1 cuillère à café de quatre-épices**
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre**
- 1/4 cuillère à café de cardamome en poudre**
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre**
- 1 sachet de levure chimique**
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude**
- 1 pincée de sel**
- 2 œufs**
- 100 g d'amandes effilées**
- confiture d'ananas**
- sucre glace et ananas confit pour le décor**
- beurre et farine pour le moule s'il n'est pas en silicone**

- 1 Faire dorer les amandes à four th 180°C pendant 20 min : surveiller ! Laisser refroidir.
- 2 Faire chauffer le miel, le sucre, le beurre et le lait à feu doux. Remuer jusqu'à dissolution complète du sucre. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir.
- 3 Mélanger la farine, les épices, le cacao en poudre, la levure, le bicarbonate et le sel. Ajouter les amandes refroidies.
- 4 Ajouter les œufs au mélange liquide et bien mélanger.
- 5 Réunir l'appareil liquide et les ingrédients secs. Mélanger rapidement sans trop travailler.
- 6 Verser 1 cuillère à soupe de pâte dans les alvéoles des moules à muffins, y déposer 1 cuillère à café de confiture d'ananas et recouvrir d'1 cuillère à soupe de pâte. Pour le cake, verser dans le fond du moule la moitié de la pâte, déposer une bande de confiture puis recouvrir du reste de pâte.
- 7 Mettre au four 180°C pendant 20 min pour les muffins et compter 10 min supplémentaires pour le cake.
- 8 Laisser refroidir avant de décorer d'ananas confit puis de saupoudrer de sucre glace.