

Petits Ecrins au Miel

Ingrédients :

Pour 12 Ecrins

- * 3 oeufs
- * 150 g de miel
- * 150 g de farine
- * 150 g de lait Ribot d'amande
- * confiture (facultatif)



Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez vos empreintes Ecrins (FP 2366) sur la plaque perforée.

Fouettez ensemble le miel et les œufs, puis ajoutez la farine et le lait. Si vous souhaitez, vous pouvez ajouter une cuillère à café de confiture au milieu de la préparation.

Enfournez pour environ 15 minutes.

Source : Cécile de « Au fil de mes recettes »