

# Muffins aux figues et galanga

## Ingrédients pour 15 muffins moyens:

- 250 g de farine de blé bise T80 biologique
- 200 g de figues sèches
- 1 sachet et demi de levure chimique
- 100 g de sucre roux
- 2 cuil. à café rases de galanga en poudre (magasin biologique)
- 80 g de beurre demi-sel fondu
- 2 oeufs
- 12,5 cl de lait



## Recette:

- Mélanger ensemble les ingrédients "secs": farine, sucre, levure, galanga et figues coupées en petits morceaux.
- Mélanger ensemble les ingrédients "mouillés": lait, beurre fondu tiédi et oeufs battus.
- Mélanger très rapidement ensemble à la fourchette les ingrédients "secs" et "mouillés" (il doit rester des grumeaux).
- Remplir des moules à muffins moyens en silicone garnis de caissettes (éventuellement) et enfourner à 180°C pendant 20 à 25 minutes.
- Laisser refroidir avant de déguster.