

MOELLEUX AU MIEL ET AUX EPICES
CUISSON VAPEUR

2 œufs
100 g de cassonade
30 g de miel liquide
1 sachet de 4 g de vanille en poudre
2 ml de cannelle
1 ml de gingembre
75 ml de lait en poudre (environ 25 g)
30 g de beurre doux, 30 g de beurre salé, fondus
125 g de farine
5 ml de levure chimique (1/2 sachet)



Battre les œufs et la cassonade.

Ajouter le miel, la vanille, la cannelle, le gingembre, le lait en poudre, le beurre fondu, et mélanger.

Incorporer la farine et la levure.

Répartir la préparation dans les 8 petits ramequins du Micro Vap'.

Verser 400 ml d'eau froide dans le réservoir du Micro Vap', poser la passoire inférieure, y placer les petits ramequins, poser le couvercle (du Micro Vap', pas des ramequins qui doivent rester ouverts).

Cuire 17 minutes à 600 watts.

Enlever les ramequins du Micro Vap' dès la fin de la cuisson, laisser tiédir 3 minutes, démouler en s'aidant d'une spatule en silicone fine.

Servir tiède...



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>