



Biscuits moelleux au muscat de Frontignan

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

1 dl de muscat

1 dl d'huile d'arachide

3 œufs

200 g de farine de blé blanche

50 g de sucre semoule

1 sachet de levure chimique

4 pincées de vanille en poudre

Pour les moules : 20 g de beurre 3 cuil. à soupe de farine

Etapes

1/ Allumez le four thermostat 5 (175°). Beurrez 8 moules à soufflé individuels ou 8 moules à brioches ou à muffins.

Farinez-les et retournez-les pour éliminer l'excédent de farine.

2/ Cassez les œufs dans une terrine et ajoutez le sucre.

Battez rapidement au fouet à main afin que le mélange blanchisse.

Ajoutez l'huile et le vin, sans cesser de fouetter.

3/ Tamisez la farine, la levure et la vanille au-dessus de la terrine.

Battez rapidement puis répartissez la préparation dans les moules.

4/ Glissez les moules au four et laissez cuire 20 à 25 min, jusqu'à ce que les petits gâteaux soient blonds et gonflés.

5/ Laissez reposer les biscuits 5 min. puis démoulez-les.

Servez-les tièdes, avec ou une crème anglaise vanillée.

Pour 8 personnes