

# Muffins au thé chaï et à la banane

## Ingrédients

530g de farine  
1 cuillère à café de levure chimique  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude  
1 cuillère à café de cardamome moulue  
1 cuillère à café de cannelle moulue  
1/2 cuillère à café de sel  
1/4 cuillère à café de clous de girofle moulus ou mélange 5 épices  
1/4 cuillère à café de muscade  
25cl de lait  
1 cuillère à café de thé chaï  
3 bananes bien mûres écrasées  
125g de beurre doux  
230g de cassonade  
2 œufs  
1 cuillère à café de sucre vanillé

## Préparation

Préchauffer le four à 180° (T6)

Réchauffer le lait. Une fois qu'il est bien chaud, y infuser le thé pendant 20 minutes.

Dans un bol, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude, la cardamome, la cannelle, le sel, les clous de girofle moulus et la muscade. Réserver.

Dans un petit bol, écraser les bananes et y ajouter le lait infusé de thé. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger le beurre et le sucre pendant environ 2 minutes. Ajouter les 2 oeufs au mélange, un à la fois, puis ajouter le sucre vanillé et le mélange de bananes jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Incorporer les ingrédients secs au mélange liquide et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Déposer le mélange dans les moules à muffin. Faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes selon la puissance de votre four.

Laisser refroidir avant de déguster.