

## Muffins pavot citron et gingembre

*Waiting for the sun*  
<http://christlor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour 10 muffins de bonne taille :

• 2 oeufs • 1 pincée de sel • 200 g de farine • 1 sachet de levure chimique • 1 càc de gingembre en poudre • 20 g de gingembre confit • 15 g de graines de pavot (1,5 càs) • le zeste d'un citron non traité • 85 g de cassonade • 150 g de lait

Allumer le four th6, 180°C.

Dans un saladier, fouetter ensemble le lait, les oeufs et la pincée de sel.

Dans un autre récipient, mélanger la farine, la levure, le zeste de citron, le gingembre en poudre, le gingembre confit haché finement au couteau, la cassonade.

Mélanger les contenus des 2 récipients, sans trop touiller et verser dans les moules.

Enfourner pour 18 à 20 minutes.