

# Village au thé de Noël

Pour 6 personnes, réalisation 30min, cuisson 40min

## Ingredients :

150ml de Lait  
Sucre glace  
Thé de Noël ( 6 à 10gr)  
180gr de Farine  
120gr de poudre d'amande  
1 sachet de Levure chimique  
100gr de beurre  
120gr de sucre  
1 œuf  
(Extrait d'amande Amère)

## Recette :

- Préchauffez le four à 180°C
- Faites chauffer le lait doucement et laissez infuser le thé libre dans 150ml ( 6 à 10gr selon l'intensité du thé )
- Faites fondre le beurre et mélangez le avec le sucre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.
- Ajoutez-y l'œuf et l'extrait d'amande et mélangez bien
- Mélangez ensemble la farine, levure le sel et la poudre d'amande.
- Passez le lait infusé au thé dans un tamis pour ne garder que le lait.

-Dans le mélange beurre sucre œuf, ajoutez les ingrédients secs et le lait .  
Mélangez bien pour que l'ensemble soit homogène.

-Préparez votre moule :

Faites fondre le beurre, et étalez bien consciencieusement le beurre au pinceau , quand il a un peu refroidi tamisez de la farine par-dessus pour chemiser le moule ( selon les moules vous pouvez utiliser une bombe spray mais pas dans les Nordicware) .

-Versez la pâte dans le moule, et faites cuire environ 40/45min selon les fours à 180°C

-Laissez refroidir sur une grille.

Puis saupoudrez de sucre glace ou décorez comme vous voulez !