



Recette des muffins à l'orange

Ingrédients pour 8 muffins

- 225 g de farine
- jus de 2 oranges bio
- zeste
- 85g de beurre
- 2 oeufs
- 100g de sucre
- 1 cc de levure chimique
- 1 cc de bicarbonate
- 1 pincée de sel

Recette

1. Mettre le four à préchauffer (180 degrés).
2. Prélever les zestes de vos oranges à l'aide d'un zesteur puis couper les en petits morceaux.
3. Dans un saladier, mélanger les zestes, la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate et le sel.
4. Ajouter le jus d'orange, les œufs et le beurre fondu en mélangeant avec un fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Remplir les moules à muffins au $\frac{3}{4}$.
6. Enfourner pendant 20 à 25 minutes.

Bon Appétit !!!