



Muffins Orange noix de Pécan

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

- 150 g de farine ;
- 50 g de sucre ;
- 1/2 sachet de levure ;
- 40 g de matière grasse ;
- 1 oeuf ;
- 5 cl de lait ;
- 30 g d'oranges confites ;
- 50 g de noix de pécan ;
- le jus d'une orange

- * Préchauffer le four à 180 ° ou moins..... (perso c'est trop ; 150° est bien)
- * Coupez les écorces d'oranges confites en petits morceaux et hachez grossièrement les noix de Pécan ;
- * Dans un bol, mélangez la matière grasse avec le sucre, jusqu'à blanchissement ;
- * Ajoutez l'oeuf, le lait, le jus d'orange et mélangez ;
- * Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure, les écorces d'orange et les noix de pécan, puis ajoutez le mélange "liquide"
- * Mélangez rapidement et pas trop. Sinon, les muffins seront trop durs.
- * Versez dans des moules en papier posés dans un moule à muffins ou versez directement la pâte dans le moule à muffins.
- * Faire cuire 20 mn en surveillant à mi cuisson