

MUFFINS A LA FARINE DE CHÂTAIGNE ET A L'ORANGE



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 30 mn

Pour 15 petits muffins:

80 g de farine de châtaigne
Le zeste et le jus d'1 orange
80 g de beurre mou
90 g de sucre
2 œufs
2 pincées de levure

Préchauffer le four à 180°.

À l'aide d'une râpe (micro-plane si possible, ou bien très fine), prélever le zeste de l'orange, presser le jus et le réserver .

Au robot si possible, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

Incorporer les œufs un à un puis ajouter la farine tamisée avec la levure, les zestes et le jus d'orange. Bien mélanger avant de verser dans les moules et cuire au four pendant environ 30 minutes.