

## **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.