



Muffins au miel d'oranger

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 1 c. à soupe de Mielbio d'Oranger
- 60 g d'écorces d'oranges confites
- 2 œufs
- 100 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 100 g de farine
- 40 g de farine de châtaigne
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

1. Rincez et essuyez les écorces d'oranges confites.
2. Coupez-les en tout petits dés.
3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
4. Mélangez le beurre mou avec le miel et le sucre glace jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse.

5. Ajoutez les œufs l'un après l'autre en tout mélangeant puis incorporez les 2 farines, la levure, le sel puis les écorces confites.
6. Répartissez la pâte dans les empreintes d'un moule à muffins en silicone (préalablement posé sur une plaque).
7. Faites cuire 20 min au four.
8. Laissez tiédir puis démoulez.
9. Servez les muffins tièdes ou à température ambiante.

Cette recette se réalise avec du miel italien d'oranger, le Mielbio d'Oranger de Rigoni di Asagio.