



Muffins à l'orange et aux pépites de chocolats

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 12 muffins

- 1 orange bio non traitée
- 250 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 125 gr de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 250 ml de lait 1/2 écrémé
- 100 gr de pépites de chocolat
- 12 caissettes en papier

Préchauffer le four à 210°.

Je me suis servie du Kitchen'aid pour préparer l'appareil.

Laver votre orange, l'essuyer et prélever les zestes.
(N'ayant pas avec de couteau zesteur j'ai utilisé une râpe à fromage).

Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure et le sucre, réserver. Couper le beurre en dés et le faire fondre au four micro-ondes quelques secondes.

Battre les œufs en omelette, les mettre dans le bol du Kitchen'aid. Ajouter le lait et le beurre fondu. Ajouter le mélange farine / levure/ sucre dans le bol et mélanger vitesse 5. Ajouter les zestes d'orange et les pépites de chocolat, mélanger vitesse 3.

Disposer des caissettes en papier dans les empreintes du moule briochette et répartir l'appareil.

Enfourner sur la première grille de votre four, faire cuire 5 minutes puis baisser le thermostat sur 180° et prolonger la cuisson de 15 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.