Muffins à la fleur d'oranger

Publié le 1 octobre 2023 par Anna et Olivia

Ingrédients pour un cake ou une dizaine de muffins
150g de sucre blond de canne
3 CS bombées de compote de pommes
75g de margarine végétale fondue + 25ml d'huile neutre (ou 100g de margarine)
6 CS d'eau de fleur d'oranger
1 pincée de sel
200g de farine (de blé, ici j'ai utilisé de la T65)
1 sachet de poudre à lever (ou levure chimique)
(facultatif : saupoudrer 1 pincée de sucre en poudre sur chaque muffins au moment d'enfourner)

Préparation
Dans un saladier, mélanger le sucre avec la compote, la margarine fondue, l'huile, l'eau de fleur d'oranger et le sel. Ajouter ensuite la farine et la levure. Bien mélanger.
Verser au choix : dans un moule à cake, ou dans des moules à muffins individuels. Si vos moules ne sont pas anti-adhérents ou pas en silicone, pensez à les huiler un peu au préalable.
Faire cuire dans le four préchauffé Th 6 ou 180°C pendant 20 à 25 minutes pour les muffins, compter un peu plus pour un grand cake. Piquer le gâteau pour vérifier la cuisson, lorsque la pointe ressort sèche, stopper la cuisson.