

MUFFINS à L'ORANGE et aux PÉPITES de CHOCOLAT

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 20 muffins

Préparation 10 min

Cuisson 20 min

INGRÉDIENTS

• 250 g de farine • 80 g de sucre • 1 sachet de levure chimique • 90 g de beurre froid • 2 œufs • le jus d'une orange • le zeste d'une orange non traitée • 10 cl de lait • 150 g de pépites de chocolat

RÉALISATION

Préchauffer le four th 7, 220°C.

Dans le bol du robot pétrisseur, ou dans un saladier, mettre la farine, la levure, le sucre et le beurre froid coupé en morceaux. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter les pépites de chocolat.

Dans un grand bol, mélanger le zeste de l'orange et son jus, les œufs, et le lait. Mélanger au fouet.

Ajouter le contenu de ce bol au mélange sableux, mélanger sans trop touiller, la pâte ne sera pas très homogène, il faut juste que l'on ne voit plus de farine.

Remplir les moules à muffins. Enfourner pour 15 à 20 minutes.

Laisser refroidir sur une grille.