

Muffins aux myrtilles et à l'orange

Temps de préparation : 2 min 30
Temps de cuisson : 25 à 30 min

Recette pour votre
Cook'in



Ingrédients :

- 1 grosse orange non traitée (du jardin pour ma part)
- dont on extrait:
- 1 zeste d'orange
- 1 jus d'orange (100 ml)
- 100 ml d'eau
- 50 g de lait
- 250 g de farine
- 100 g de sucre roux cassonade
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 paquet de levure chimique
- 1 œuf
- 6 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisins
- 200 g de myrtilles

Préparation :

Zester une belle orange non traitée, directement au dessus du bol du Cook'in® à l'aide de la râpe.

Prélevez le jus de l'orange. Ajoutez le reste des ingrédients sauf les myrtilles.




Mélangez 2 min/vit 5 à 6. Ajoutez les myrtilles et mélangez 20 à 30 sec/ vit 2.

Préchauffez le four à 180°C.

Placez les empreintes Muffins Droits sur la plaque perforée. Placez les Tulipes dans les alvéoles.

Remplissez les empreintes ou tulipes au 3/4.

Faites cuire entre 25 à 30 min à 180°C. Sortez les muffins en tulipes des empreintes. Laissez refroidir avant dégustation.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Tous sauf myrtilles	2 min		5 à 6	
	Myrtilles	20/30 sec		2	

Ma touche perso :