Muffins à la pâte d'Oranges Confites

POUR 6 MUFFINS

TEMPS DE PRÉPARATION 10 MIN

CUISSON 25 MIN

Ingrédients

2 oeufs
150 g de sucre
300 g de pâte d'oranges confites *
80 g de beurre
250 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

** disponibles à La Maison du Fruit Confit.*

Recette

1. Dans un premier bol, battez les œufs avec le sucre. Faites fondre le beurre et ajoutez- le au mélange.
2. Dans un autre récipient, mélangez la farine, la levure et la pincée de sel puis incorporez le tout dans la préparation précédente.
3. Dans les moules à muffins, remplissez 1/3 du moule de pâte, puis rajoutez une cuillerée de pâte d'oranges confites et finissez par recouvrir de pâte.
4. Faites cuire pendant 20/25 min au four à 180°C.

LA MAISON DU FRUIT CONFIT
PROVENCE
depuis 1962

Découvrez toutes nos recettes dans notre livre disponible à la vente
& nos produits sur www.lesfleurons-apt.com

Tel : 04 90 76 31 66 | 538 RD900 - Quartier Salignan 84400 Apt