

La recette de Noël

Muffins de Noël

Ingrédients pour 12 pièces environ :

- « Farine de Noël » 250 g
- Beurre fondu 50 g
- Levure chimique 2 cuillères à café
- Sucre roux 60 g
- Œuf 1
- Crème épaisse 250 g
- Jus d'orange 1 cuillère à soupe
- Écorce râpée de 2 oranges non traitées
- Cannelle

1) Mélanger la farine avec la levure.
2) Dans un autre saladier, mélanger l'œuf avec la crème, le beurre et le jus d'orange. Y ajouter l'écorce d'orange râpée et le sucre roux avant d'incorporer l'ensemble à la farine.
3) Préchauffer le four à 200°C.
4) Graisser le moule à muffins et remplir les caissettes en papier au ¾ de leur hauteur avec la masse préparée.
5) Saupoudrer de sucre-cannelle.
6) Cuire les muffins à 180°C en chaleur tournante pendant 30 minutes environ.

Les recettes originales du Moulin

Minoterie Burggraf-Becker
67330 – Dossenheim-sur-Zinsel
03.88.70.01.67 – www.burggraf-becker.com