

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Muffins à l'orange et aux dattes

Ingrédients :

- 1 orange moyenne
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 1/2 tasse de dattes hachées
- 1/2 tasse de beurre ou margarine
- 1 œuf
- 1 1/2 tasse farine
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. thé poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé cannelle
- 1/2 tasse de noix hachées (facultatif)

Marche à suivre :

1. Couper l'orange en 8 et la mettre dans un robot culinaire ou dans le mélangeur. Ajouter le jus d'orange et les dattes. Liquifier.
2. Ajouter le beurre et l'œuf, mélanger jusqu'à texture lisse. Mélanger parfaitement le reste des ingrédients dans un grand bol. Ajouter la préparation à l'orange. Remuer légèrement juste pour humidifier les ingrédients.
3. Mettre dans les moules à muffins et cuire à 400F environ 15 minutes.