

## Muffins à la fleur d'oranger



175 g de farine + 1.5 cc de levure  
2 cs de fleur d'oranger  
25 g de sucre  
1 oeuf  
10 cl de lait  
50 g de beurre (41%)

Mélanger la farine, le sucre et la levure.  
Fouetter l'oeuf avec le lait, ajouter le beurre fondu et le sirop.  
Mélanger rapidement les 2 préparations, ajouter les pépites.  
Verser dans des moules à muffins et cuire 20 min à 220°C.