

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.