

muffins orangés

Ingrédients

pour 6-8 convives

- 3 carottes
- 3 œufs
- 2 oranges
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure
- 1/3 pot d'huile
- 1 pot de sucre
- 1 yaourt nature



Pour le glaçage :

- Sucre glace
- 1 orange

Préparation

- Préchauffer le four à 190° C.
- Mélanger dans un saladier le yaourt, les œufs et le sucre.
- Ajouter la farine et la levure puis mélanger. Ajouter l'huile, bien mélanger.
- Éplucher, râper les carottes. Presser les oranges.
- Mélanger dans la préparation la moitié du jus d'orange et les carottes râpées.
- Remplir les moules à muffins aux deux tiers. Mettre au four pendant 15-20 minutes.
- Pour le glaçage : presser l'orange et tamiser le jus pour enlever la pulpe restante.
- Ajouter petit à petit le sucre glace à votre jus jusqu'à obtenir une beau glaçage.

Plus vous voulez un glaçage opaque, plus il faut ajouter de sucre glace.

- Napper votre glaçage sur les muffins froids.

SAVOUREZ!



Fruits et légumes

