

# Muffins aux pépites de chocolat et à l'orange

Après les fruits rouges, place au chocolat et à l'orange. Ne pas lésiner sur l'orange, elle apporte un plus au niveau goût qui vaut vraiment le détour. Prenez des oranges bio pour éviter d'ingurgiter tout un tas de saloperies avec les zestes.

A vos "casseroles" !

Pour 10 à 12 muffins (ou une 20aine de mini)

250 g de farine  
80 g de sucre  
1 sachet de levure chimique  
60 g de beurre froid  
2 oeufs  
20 cl de jus d'orange  
10 cl de lait  
2 cas de zestes d'orange hachés  
150 g de pépites de chocolat

Préchauffer le four à 220C. Dans un saladier, mettre la farine, levure, sucre. Ajouter le beurre froid coupé en des et mélanger pour obtenir des miettes. Dans un autre saladier, mélanger les oeufs, le jus d'orange, le lait et les zestes hachés. Ajouter au 1er mélange sans trop remuer, il doit rester plein de grumeaux. Ajouter enfin les pépites de chocolat. Remplir les moules à muffins. Faire cuire de 15 à 20 min. Surveiller la cuisson avec un couteau car en fonction de la taille de vos moules la durée de cuisson peut varier.

Tekiro

*Par*

**Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le jeudi 6 janvier 2011**

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12374-muffins-aux-pepites-chocolat-orange.html>