

Muffins à l'orange, aux flocons d'avoine et pépites de chocolat

Ingrédients pour 12 muffins :

- 100 g de flocons d'avoine
- 12,5 cl de lait
- 12,5 cl de jus d'orange (le jus de 2 oranges)
- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 90 g de beurre fondu
- 100 g de pépites de chocolat



Dans un saladier tamiser ensemble, la farine, le sucre, la levure et le sel. Dans un autre récipient, battre les oeufs avec un fouet, ajouter le beurre. Incorporer les flocons d'avoine à la préparation aux oeufs. Incorporer ensuite le mélange à base de farine. Ajouter progressivement le jus d'orange et le lait.

Fariner les pépites de chocolat et les ajouter à la préparation.

Répartir la préparation dans un moule à muffins beurrés si pas en silicone et mettre au four pendant 25 min environ.