

Moelleux à la fleur d'oranger

Pour 12 muffins ou 1 beau cake

Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 4 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 150g de sucre
- 150g de yaourt à la grecque
- 200g de farine de blé
- 50g de farine de seigle
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de beurre mou
- 4cs de fleur d'oranger



Ustensiles spécifiques : un fouet, un saladier et un moule à cake ou des caissettes en papier à muffins.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger les œufs et le sucre.
- Ajouter le yaourt.
- Mélanger les farines et la levure. Ajouter au mélange précédent.
- Ajouter le beurre mou et bien lisser.
- Terminer avec la fleur d'oranger.
- Enfourner 25 min dans les caissettes individuelles ou 45 min dans un moule à cake.

Bon appétit!