

## *Le vendredi c'est pâtisserie !*

### **Crunchy orange & cinnamon muffins.**

---

#### **Ingrédients : Pour 20 muffins de taille moyenne**

##### Pour la pâte de base :

- 415 grammes de farine (3 1/3 cups)
- 250 grammes de sucre (1 1/4 cups)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 130 ml. d'huile neutre (pépins de raisin, colza, tournesol par exemple) (1/2 cup)
- 200 ml. de lait (3/4 cup)
- 200 ml. de jus d'orange (3/4 cup)
- 3 CC d'arôme orange Vahiné
- 4 oeufs

##### Pour la garniture :

- 70 grammes de sucre (1/4 cup)
- 2 CC de cannelle en poudre

##### Pour le crumble :

- 50 grammes de farine (1/3 cup)
- 50 grammes de sucre cassonade (1/3 cup)
- 45 grammes de beurre demi-sel (3 Tbsp)
- 1 CC de cannelle en poudre

#### **Réalisation :**

##### Pour l'appareil de base :

1. Dans une jatte, mélangez la farine, le sucre, le sel et la levure.
2. Dans un autre récipient, versez le lait et l'huile, ajoutez l'arôme orange et le jus d'orange, mélangez. Incorporez les oeufs un à un.

Incorporez les ingrédients "liquides" (préparation n°2) aux ingrédients "solides" (préparation n°1). Réservez.

Pour la garniture : Simplement mélanger le sucre et la cannelle, réservez.

Pour le crumble : Dans une jatte, versez la farine, le sucre, la cannelle. Ajoutez le beurre froid et coupé en petits morceaux. Travaillez le tout à la main et réalisez un mélange sableux en faisant passer les ingrédients entre vos doigts.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6 - 350°F). Chemisez les alvéoles de votre moule avec des caissettes en papier, si vous n'en avez pas, beurrez-les si celles-ci ne sont pas en silicone.

Versez l'appareil de base dans les caissettes jusqu'à la moitié, saupoudrez d'une cuillère à café de sucre à la cannelle (garniture), remplissez à nouveau la caissette de pâte jusqu'aux 2/3 puis parsemez de crumble.

Réalisez ceci pour tous les muffins, puis enfournez pour 20 minutes. Laissez refroidir les muffins sur une grille après cuisson.



Tips : Vous pouvez également ajouter les zestes de l'orange, dans ce cas, mettez-les dans la pâte de base, avec les ingrédients "liquides" :)