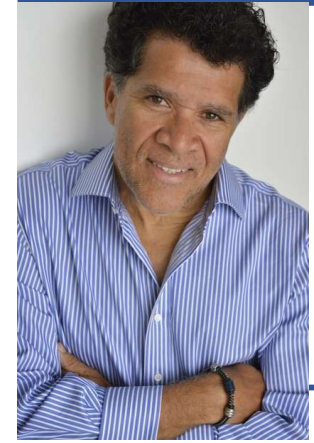


Muffins à la farine de Lam véritable

Gabriel Osson



Ingredients

- 1 c. à thé poudre à pâte
- 1 3/4 tasse de farine de Lam Véritable
- 3/4 c. à thé sel
- 2 œufs
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- Graines de pavot
- 1 orange pelée, avec le zeste

Directions

*Temps de préparation : 10 min | Temps de cuisson : 20 min |
Temps total : 30 min | Donne : 12*

Préchauffez le four à 400°F. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté. Zester l'orange puis peler, enlever les pépins et battre l'orange avec son zeste au mélangeur jusqu'à ce que l'écorce soit finement moulue. Ajouter les œufs, le sucre, le lait et l'huile et mélanger de nouveau. Verser le mélange liquide sur les ingrédients secs en battant le moins possible, juste suffisamment pour obtenir une pâte humide. Mettre dans des moules à muffins beurrés ou tapissés de moules en papier et cuire à 400°F environ 20 minutes. Savourez !



Trees That Feed Foundation