



Muffins à l'orange et aux dattes

[30 MIN. ET MOINS](#) - [COLLATIONS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 orange moyenne
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 1/2 tasse de dattes hachées
- 1/2 tasse de beurre ou margarine
- 1 oeuf
- 1 1/2 tasse farine
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. thé poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé cannelle
- 1/2 tasse de noix hachées (facultatif)

Préparation

1. Couper l'orange en 8 et la mettre dans un robot culinaire ou dans le mélangeur. Ajouter le jus d'orange et les dattes. Liquifier.
2. Ajouter le beurre et l'oeuf, mélanger jusqu'à texture lisse. Mélanger parfaitement le reste des ingrédients dans un grand bol. Ajouter la préparation à l'orange. Remuer légèrement juste pour humidifier les ingrédients.
3. Mettre dans les moules à muffins et cuire à 400F environ 15 minutes.

