

Muffins des Mille et Une nuits

Ingrédients (pour 12 muffins)

Ingrédients secs

160g de farine
80g de poudre d'amandes
50g de sucre
2cc de levure chimique (1 sachet)
1 pincée de bicarbonate de soude (*facultatif*)
1 pincée de sel
1cc d'épices à pain d'épices ou de 4 ou 5 épices



Ingrédients liquides

40g de miel (*2 cuillères à soupe pas trop remplies*)
140ml de jus d'orange
2cs d'eau de fleur d'oranger
110g de beurre fondu
2 oeufs

Fruits secs

Pistaches
Dattes
Amandes effilées (ou concassées) pour le décor

Préparation

Mélanger les ingrédients secs.

Dans un autre saladier, mélanger les ingrédients liquides puis les verser dans les ingrédients secs. Mélanger délicatement. *Ne pas mélanger trop longtemps, c'est ce qui permet aux muffins de garder leur texture unique.*

Incorporer les pistaches et les dattes coupées en morceaux. Mélanger délicatement.

Verser la pâte dans des moules à muffins et parsemer le dessus d'amandes effilées.

Faire cuire 20 à 25 minutes à 180°C.

Variantes

-remplacer le jus d'orange par du lait.

- ajouter des zestes d'oranges et/ou de citron, des amandes entières, des noisettes et/ou d'autres fruits secs (figues, abricots...).