

Muffins aux dattes, orange et chocolat

Portions : 10 muffins

Ingrédients:

1 orange moyenne, **avec la pelure**, coupée en gros morceaux

1/2 tasse (125 g) de jus d'orange

1/2 tasse (80 g) de dattes, hachées

1/2 tasse (120 g) de beurre demi-sel, fondu (tiédi)

1 oeuf

1 cuil. à thé (5 g) de vanille

1 1/2 tasse (200 g) de farine

1/2 tasse (100 g) de sucre

1 cuil. à thé (4 g) de poudre à pâte

1 cuil. à thé (6 g) de soda

1/4 cuil. à thé de sel

1/2 tasse (50 g) de minis pépites de chocolat

Étapes:

Déposer des caissettes de papier dans 10 empreintes pour muffins.

Four à 350°F, grille du milieu.

Dans un grand bol, mélanger la farine avec le sucre, la poudre à pâte, le soda, le sel et les pépites de chocolat. (Faire un puit et réserver).

Dans le mélangeur, y déposer les morceaux d'orange, le jus d'orange et les dattes. Liquifier le tout.

Ajouter le beurre, l'oeuf et la vanille. Mélanger jusqu'à texture lisse.

Verser la préparation à l'orange au milieu du mélange de farine réservée. Mélanger le tout, (à la fourchette), juste assez pour humidifier les ingrédients secs.

Déposer la préparation dans les moules à muffins préparés.

Cuire au four, grille du milieu, à 350°F durant environ 22 minutes. (Ajuster le temps de cuisson selon votre four)

Par: [Blanc-manger](#)