

## **Muffins oranges confites, flocons d'avoine et raisins secs**

Pour une quinzaine de mini-muffins:

- 200g de farine
- 100g de sucre
- 100g de flocons d'avoine
- 50g de beurre
- 100g de fromage blanc 0%
- 12,5 cl de lait
- 12,5 cl de jus d'orange
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 70g de raisins secs
- 70g d'oranges confites en petits cubes
- 1 c.s. d'eau de fleur d'oranger



1. Préchauffez le four à 180°C. Faites gonfler les raisins secs dans de l'eau chaude avec de l'eau de fleur d'oranger.
2. Faites tiédir le lait. Ajoutez les flocons d'avoine et laissez-les gonfler pendant que vous préparez la suite.
3. Battez les œufs. Ajoutez le fromage blanc et le sucre, puis le beurre fondu.
4. Ajoutez la farine et la levure, et mélangez bien.
5. Rajoutez les flocons d'avoine et le lait dans la préparation. Versez le jus d'orange.
6. Egouttez les raisins secs. Farinez-les et incorporez les à la pâte.
7. Mettez les oranges confites dans la pâte et mélangez.
8. Versez la pâte dans des moules beurrés (ou silicone). Enfournez pendant 25min.