



## Muffins figue orange

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 25 min

### INGRÉDIENTS

- 7 figues
- 1 orange (zeste)
- 250 g de farine
- 2 oeufs
- 80 g de beurre mou
- 70 g de sucre roux
- 1 sachet de levure chimique
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive

Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre.

Ajoutez les œufs, le crème liquide, les zestes d'orange, la farine et la levure. Bien mélangez.

Puis les figues coupées en morceaux (sauf 1 que vous réservez).

Versez la pâte dans les caissettes à muffins.

Badigeonnez légèrement d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau chaque muffins.

Mettre 1 tranche de figue sur chaque.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 min.