**muffins cranberries-orange**



Dessert  -  Facile  -  Par [LucieCuisine](http://www.cuisineactuelle.fr/users/guest-accounts/luciecuisine)

 -   -

|  |
| --- |
|  |
|  |
| [0](javascript:void(0);) |
| [0](javascript:void(0);) |
|  |
| [0](javascript:void(0);) |

* 15 minutes   
  de préparation
* 20 minutes   
  de cuisson
* Bon marché

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Ça a l'air bon (0)](javascript:void(0)) | [Testé et adoré (0)](javascript:void(0)) | [Envie de tester (2)](javascript:void(0)) |

**Ingrédients pour 4 personnes**

2 œufs  
60 g sucre  
200 g fécule de maïs  
1 pot de yaourt  
30 g d'huile d'olive  
1/2 c à c de bicarbonate  
1 poignée de cranberries séchées  
1/2 c à c d'extrait d'orange  
2 c à c de rhum

**Etapes de préparation**

1. Préchauffer le four à 180°C.  
2. Mélanger les œufs et le sucre au batteur électrique.  
3. Ajouter progressivement le yaourt puis la farine et le bicarbonate, continuer avec l'huile.  
4. Ajouter les cranberries, l'extrait d'orange et le rhum. Bien mélanger.  
5. Mettre dans des moules à muffins