

## Muffins à l'orange

· Niveau de difficulté: medium · végétarien

### Portions

Ingrédients pour 48 muffins.

### Ingrédients

450 g Sucre  
120 g Beurre mou  
250 g Fromage frais  
4 pièce Œufs  
2 c.à.c Zeste râpé d'orange naturelle  
4 c.à.c Jus d'orange  
360 g Farine  
1 paquet Levure  
1 pincée Sel  
250 g Crème aigre  
Plaque à muffins et moules en papier  
Ingrédients pour la crème :  
120 g Beurre  
80 g Fromage frais  
1 c.à.s. Zeste râpé d'orange  
400 g Sucre glace  
4 c.à.s. Jus d'orange

### Préparation

Préchauffez le four à 180 °.

Mélangez le beurre ramolli et le fromage frais à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient crémeux, puis battez avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Incorporez maintenant un œuf à la fois dans le mélange de sucre.

Râpez le zeste de l'orange et pressez-en le jus.

Ajoutez les deux à la crème sucre-œufs, ainsi que la crème fraîche.

Mélangez la farine, la levure chimique et le sel, puis incorporez-les au mélange de pâte.

Placez des moules en papier dans le moule à muffins et remplissez-les aux 3/4 avec la pâte.

Faites cuire les muffins pendant environ 20-25 minutes, piquez le centre avec une fine brochette en bois, retirez, si aucune pâte ne colle à la brochette, les muffins sont prêts. Retirez-les du moule et laissez-les refroidir sur une grille.

Pour la crème, faites fondre doucement le beurre dans une petite casserole et placez-le dans un bol moyen. À l'aide d'un batteur électrique, battre le fromage frais et le beurre avec le zeste et le jus d'orange râpés jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Maintenant, incorporez progressivement le sucre glace dans le beurre crémeux. Le glaçage doit avoir la consistance d'un beurre mou à la fin.

Étalez le glaçage sur les muffins et décorez-les si vous le souhaitez.

Le glaçage a besoin d'environ 4 à 6 heures pour former une croûte de crème de sucre ferme. Il n'est pas nécessaire de mettre les muffins au réfrigérateur s'ils sont consommés dans les 3 à 4 jours.