 **Muffins Suzette**

 **Pour 16 petits muffins**

**- 2** [**oranges**](http://croquantfondantgourmand.com/category/fruits/orange-fruits/) **bio**
**- 2 ﻿**[**citrons**](http://croquantfondantgourmand.com/category/fruits/citron-fruits/)**﻿ bio**
**- 2 œufs**
**- 150 g de sucre en poudre**
**- 200 g de farine**
**- 1 sachet de levure** **chimique**
**- 1** [**yaourt**](http://croquantfondantgourmand.com/category/fromages/yaourt/) **nature**
**- 120 g de beurre**

**Plaques à muffins et caissettes en papier**
**ou empreintes en silicone**
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Brosser soigneusement les fruits sous l'eau chaude et les sécher.
Râper finement le zeste des oranges et citrons.
Recueillir le jus des fruits.
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Travailler au fouet le sucre et les œufs pour obtenir une crème très mousseuse.
Incorporer la farine et la levure ainsi que les zestes.
Ajouter enfin le yaourt, le beurre tiède et le jus des fruits en travaillant toujours pour obtenir une pâte homogène.
Verser la pâte jusqu'en haut des moules (pas comme moi).
Enfourner pour 30 minutes jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés.
Attendre quelques minutes pour démouler les muffins si vous les avez préparés dans les empreintes en silicone. Laisser refroidir sur une grille.
À déguster tièdes ou froids, natures ou avec une touche de confiture d'agrumes.