**Délicieux moelleux au yaourt**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/03/delicieux-moelleux-au-yaourt-r.jpg) **Pour 12 Délicieux moelleux**

**- 3** [**yaourts**](https://recettes.de/yaourt) **(1)**  
**- 80 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade) **+1 càc pour les moules**  
**- 3 œufs**  
**- 70 g d'huile neutre (2)**  
**- 2 càs d'**[**eau de fleur d'oranger**](https://recettes.de/eau-de-fleur-d-oranger)  
**- 180 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 150 g de dés d'écorce d'**[**orange**](https://recettes.de/orange) **confite**

**Empreintes à muffins légèrement beurrées et saupoudrées de cassonade.**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.

Travailler au fouet les yaourts, la cassonade et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Mélanger la farine et la levure et l'ajouter toujours en fouettant.  
Incorporer l'huile et l'eau de fleur d'oranger et travailler pour obtenir une pâte homogène.  
Répartir les dés d'orange confite dans le fond des empreintes.  
Verser la pâte par dessus.  
Enfourner pour 25 minutes jusqu'à ce que les Délicieux moelleux au yaourt soient bien dorés.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler délicatement.