

MOELLEUX À L'ORANGE

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 4 (pour 4 moules profonds et carrés de 10 cm de côté)

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 2 oranges non traitées • 150 g de farine • 50 g de maïzena • 120 g de sucre • 120 g de beurre mou • 50 g d'amandes en poudre • 2 oeufs • 1/2 sachet de levure chimique

RÉALISATION

Beurrer les moules et les réserver au frais.

Allumer le four th6, 180°C.

Fouetter le sucre et le beurre mou jusqu'à une consistance crémeuse.

Ajouter les oeufs un à un, puis la farine, la maïzena, la poudre d'amandes et la levure.

Râper dans cette préparation le zeste des oranges (préalablement lavées), et ajouter leur jus.

Bien mélanger au fouet.

Verser dans les moules et enfourner pour 20 minutes.

Le dessus va dorer et se fendre légèrement.

Laisser complètement refroidir.