

Fondant con Naranja



Ingrédients pour 24 gâteaux:

120 grammes de Beurre doux.
120 grammes de Farine.
120 grammes de Sucre.
3 Œufs entiers.
½ sachet de levure chimique.
1 Orange BIO.
200 grammes de Sucre glace.

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°.
- Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Ajouter le beurre fondu.
- Incorporer ensuite la farine et la levure en pluie tout en continuant de mélanger .
- Répartir la pâte dans des moules en silicone.
- Enfourner pour 15 minutes environ.
- Les gâteaux doivent être légèrement dorés.
- Les faire refroidir avant de les démouler.
- Presser l'orange et verser le jus dans une casserole.
- Ajouter le sucre glace.
- Faire chauffer quelques minutes de manière à obtenir un sirop.
- Arroser généreusement les gâteaux.
- Servir froid.

Conseil:

- Idéal pour accompagner une soupe d'oranges ou un café.