

M i n i - c a k e à l ' o r a n g e



Recette

1. Laver puis raper une orange pour obtenir les zestes, les hacher finement selon la taille désirée.
2. Battre les œufs avec le sucre, la poudre de lait et le sel.
3. Ajouter les zestes d'orange et la crème épaisse.
4. Incorporer délicatement la farine et la levure.
5. Ajouter le beurre fondu dans l'ensemble.
6. Verser l'appareil dans les moules.
7. Cuire au four 20 minutes à 180°C

Matériel

- Casserole
- Râpe
- Fouet
- Saladier
- Four
- Moules

Ingrédients

Pour 8 personnes :

- Sucre : 200g
- Farine : 150g
- 2 - 3 petits œufs
- Crème fraîche épaisse : 85g
- Beurre : 60g
- Zeste d'orange : 10g
- Poudre de lait ½ écrémé : 10g
- Levure chimique : 4g
- Sel : 1g

Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie	Protéines
475 kcal	6 g