



GATEAUX DES PRINCESSES



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 15 mn

Pour 12 caissettes:

3 œufs

90 g de farine

90 g de sucre

60 g de beurre fondu

½ sachet de levure

1 pincée de sel

Le jus d'une orange

12 grosses noisettes de crème de Salidou ou ½ caramel mou mis au congélateur au minimum 1 heure

Faire fondre le beurre au micro-ondes par petites impulsions et réserver.

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la farine, le sel et la levure.

Au robot, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et que le mélange soit aérien. En continuant à battre, incorporer le beurre fondu et le jus d'orange. Terminer en ajoutant petit à petit la farine sans travailler la pâte trop longtemps.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avant de les incorporer délicatement à l'appareil précédent.

Dans le fond des caissettes, déposer 2 càs de pâte à gâteau. Déposer une noisette de crème de Salidou surgelée et recouvrir de deux belles cuillérées de pâte.

Enfourner dans le four préchauffé pendant une quinzaine de minutes.