

mini cakes orange miel noisette d'après CuisinePlurielle



source : *blog Cuisineplurielle, « mignardises orange miel pistaches »*

Pour 9 mini cakes :

1 orange non traitée

100g beurre très mou (*le sortir 2 heures à l'avance*)

80g sucre

2 oeufs

125g farine

1 ccafé levure chimique

1 pincée de sel

1 csoupe miel liquide

9 noisettes entières

écorces d'orange confites en dés

Préchauffer le four à 180°C

Prélever le zeste de l'orange et presser le jus. Réserver 1/3 de ce jus.

Dans le cul-de-poule, travailler à la maryse le beurre très mou avec le sucre.

Ajouter l'œuf et mélanger pour obtenir un mélange bien lisse.

Ajouter la farine, la levure, une pincée de sel et mélanger.

Incorporez les zestes, le jus d'orange et le miel. La pâte est entre épaisse et liquide !

Verser dans les empreintes.

Décorer avec des noisettes et des zestes d'orange confites.

Enfourner pour une vingtaine de minutes à 180°C.

