



Les petits gâteaux surprise d'Ariane

Pour 20 gâteaux

4 œufs 165 g de sucre en poudre 165 g d'amande en poudre 130 g de farine 160 g de beurre mou 30 g de curaçao ou 3 cuillères à soupe 2 oranges : zestes et jus	2 culs de poules 1 batteur Moules individuels
---	---

Préchauffez le four à 180°.

Dans deux culs de poule, séparez les blancs des jaunes.

Réservez les blancs et battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Tout en remuant, ajoutez la poudre d'amande, la farine, le beurre, le curaçao, les zestes et les jus d'oranges, et continuez de mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange précédent.

Garnissez les moules et enfournez pendant 30 minutes.

Régalez-vous !

Le curaçao est une liqueur hollandaise sucrée faite avec de l'eau de vie, du sucre, et la distillation d'écorces d'oranges.

Il est originellement incolore mais il est souvent coloré en bleu, vert ou rose pour les cocktails.