

Bienvenue chez Christhummm

~~ Oranges ~~

*Une recette du
livre Simplissime de
Demarle*



- 125 grs beurre
- 125 grs sucre
- 3 oeufs
- le zeste et le jus d'une orange
- 125 grs farine
- 1 cc levure chimique

A répartir sur les biscuits après cuisson :

- 1 jus d'orange
- (2 si les oranges sont petites)
- 2 cs sucre glace

- Faire ramollir le beurre
- Mélanger avec la moitié du sucre
- Ajouter les jaunes d'oeufs, le zeste d'orange râpé et le jus d'une orange
- Incorporer progressivement la farine et la levure tamisées
- Monter les blancs en neige avec le sucre restant
- Ajouter les à la préparation
- Répartir dans les empreintes
- Cuisson 15 minutes à 170°
- Démouler et verser le jus d'orange sucré dessus