

Mini cakes au chocolat, oranges et pistaches

Pour 12 mini-cakes



- 85 g de zestes d'oranges confits
- 40 g de pistaches crues
- 180 g de sucre
- 125 g de farine
- 3 c. à s. de cacao non sucré
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 175 g de beurre mou
- 3 oeufs
- 1 c. à c. d'[épices à pain d'épices](#)
- le zeste et le jus d'une demi-orange
- Pour le glaçage
- 40 g de sucre glace
- 1 c. à s. de confiture d'oranges ([clic](#))
- 1 c. à c. d'eau

Préchauffez le four à 180°.

Placez le beurre mou dans le bol d'un robot et battez-le au fouet en pommade. Ajoutez le sucre et continuez à battre pour que le mélange soit mousseux. Ajoutez les œufs un à un en les incorporant bien entre chaque ajout.

Ajoutez les zestes d'oranges coupés en petits dés et le zeste râpé de la demi-orange, mélangez délicatement.

Tamisez ensemble la farine, le cacao, le sel, les épices et la levure et incorporez-les au mélange, à la spatule.

Ajoutez les pistaches grossièrement concassées, et le jus d'orange. Mélangez bien pour obtenir un mélange homogène.

Versez dans les petits moules à cake et enfournez pour 25 à 30 mn.

Pour vérifier la cuisson, enfoncez un pique en bois au milieu, il doit ressortir sec.

Mettez à refroidir les cakes sur une grille.

Préparez le glaçage en mélangeant les éléments qui le composent. Appliquez-le au pinceau sur les cakes encore tièdes.

Vous pouvez utiliser les mêmes proportions pour réaliser un seul gros cake. Dans ce cas, la cuisson sera de 50 à 60 mn.