

Petits cakes à la farine de châtaignes et écorces d'oranges confites

Un gros clin d'œil à Diane! Voici ce que j'ai réalisé avec la farine de châtaignes corse que tu m'as donnée et avec les écorces d'oranges confites que j'ai préparées en février dernier. Le résultat... une merveille! Pour ces merveilles, je me suis inspirée d'une recette retrouvée dans un petit livre vendu avec un "ELLE à table" intitulé "Les cakes".



Ingrédients (pour 6 petits cakes)

- 150 g de farine T55
- 60 g de farine de châtaignes
- 3 [œufs](#)
- 100 g de beurre doux
- 50 g de beurre demi-sel
- ½ c. à thé d'extrait de vanille
- 150 g de sucre glace
- 100 g d'[écorces d'orange confites](#)
- ½ sachet de poudre à lever

Dans un bol, battez les œufs. Ajoutez le beurre fondu et l'extrait de vanille. Battez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez le sucre glace et mélangez doucement. Ajoutez ensuite, les farines et la poudre à lever.

Répartissez la pâte dans un moule de six mini-cakes (ici un moule souple Téfal) . Enfournez 20 à 30 minutes à 180°C (chaleur tournante 20 minutes).

Sortez les cakes du four, laissez-les refroidir, démoulez-les puis dégustez-les.

Mes suggestions

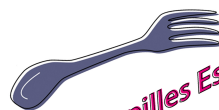
- Remplacez la poudre à lever par de la levure chimique.
- Si vous faites un seul cake, augmentez le temps de cuisson.
- [Écorces d'orange confites](#)



- Que faire avec...



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick



<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-petits-cakes-a-la-farine-de-chataignes-et-ecorces-d-oranges-confites-74865104.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Desserts et sucreries](#) - Communauté : [Les ti-bedons gourmands](#)