

GÂTEAUX AUX ECORCES DE CITRON ET D'ORANGE CONFITES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 20-25 mn

Pour 6 mini cakes :

4 oeufs moyens

15 cl d'huile d'olive fruitée (+ un peu pour les moules)

2 càs d'écorces confites (une d'orange, une de citron)

100 g de sucre

150 gr de poudre d'amandes

Le jus d'une orange

1 càc bombée de levure chimique

Préchauffer le four à 170°.

A la fourchette, mélanger les oeufs et l'huile avant d'incorporer le sucre, la poudre d'amandes et les écorces confites. terminer par la levure.

Verser la préparation dans les moules à muffins ou les petits moules à cakes.

Enfourner environ 20 à 25 minutes et attendre que les gâteaux soient froids pour les démouler.

Presser l'orange et répartir le jus de façon égale sur chaque gâteau.