

Cakes aux agrumes



Ingrédients pour 12 mini-cakes :

Le sirop :

100g de jus de citron, 30g de jus d'orange, 100g de sucre, 50g d'eau, 15g de jus de citron vert

La pâte :

170g de beurre temperé, 210g de sucre, 3/4 des zestes d'un citron non traité, 3/4 des zestes d'une orange non traitée, 3/4 des zestes d'un citron vert non traité, 50g de poudre d'amandes, 145g d'oeufs (soit 3), 60g de jus d'orange, 240g de farine, 1/2 sachet de levure

Préparation :

Le sirop :

Porter l'eau et le sucre à ébullition puis ajouter les jus d'orange et de citron. Laisser refroidir.

La pâte :

Mélanger le sucre et les zestes d'agrumes. Ajouter le beurre et travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Incorporer la poudre d'amandes et les oeufs. Ajouter le jus d'orange progressivement puis la farine et la levure.

Préchauffer le four à 160°C et remplir des empreintes à mini-cakes au 2/3. Faire cuire 20 à 25 mn. Laisser refroidir 15 mn avant de démouler. Imbiber les cakes encore chauds de sirop.