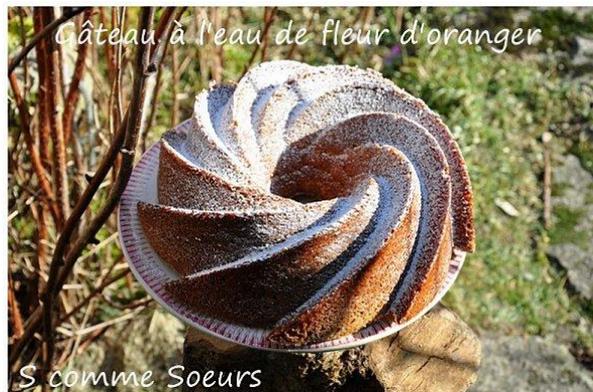


Biscuit à l'eau de fleur d'oranger



Ingrédients:

200g de beurre
200g de sucre semoule
250g de farine
1/2 paquet de levure chimique
3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
150ml de lait
5 blancs d'œufs

Préparation:

- Travailler le beurre en pommade avec le sucre. Incorporer la farine, la levure, le lait et l'eau de fleur d'oranger.
- Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel puis les incorporer délicatement en 2 fois à la pâte, à l'aide d'une maryse.
- Beurrer un moule puis le saupoudrer régulièrement de sucre semoule en retirant l'excédent. Verser la pâte puis enfourner à four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau qui doit ressortir sèche.