

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 2 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn - Difficulté : Facile



Mini moelleux à l'orange

> Préparation

- Fouettez les oeufs et le sucre pendant 3 min.
- Faites fondre le beurre.
- Mélangez la farine, la semoule et la levure, ajoutez le beurre fondu puis le mélange oeufs-sucre.
- Ajoutez le jus et le zeste d'orange puis mettez au frigo.
- Pour le sirop, faites chauffer le jus de l'orange avec les zestes, le sucre roux et le Cointreau. Laissez bouillir 5 min.
- Dans des moules à muffins, versez la pâte jusqu'aux 2/3.
- Faites cuire 15 min environ, à 180°C.
- A la sortie du four, arrosez avec le sirop.
- Démoulez une fois refroidis.

Ingrédients

- 75 g de farine
- 50 g de semoule fine
- 1/2 orange
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 80 g de beurre
- 1 cc de levure

Pour le sirop

- 1 orange
- 40 g de sucre roux
- 5 cl de Grand Marnier