

# MOELLEUX ORANGE GRAND MARNIER



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x 12

### Pour une douzaine de bouchées

100 g poudre d'amandes  
100 g sucre glace  
20 g farine  
2 œufs  
50 g beurre  
zeste d'1/2 orange  
40 g écorces d'orange confite  
1 c. à soupe Grand Marnier  
- version gourmande -  
chocolat noir (tablette fine)  
pour moi Lindt Excellence noir corsé

Dans une petite casserole, mettez le beurre à fondre à feu très doux.

Tout en gardant un œil sur le beurre, continuez la recette...

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.

Dans un grand bol, cassez les œufs et fouettez au batteur électrique pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.

Incorporez au mélange sec précédent à l'aide d'un fouet à main, puis ajoutez le zeste d'orange, le beurre fondu et le Grand Marnier.

Ajoutez les écorces d'orange confite détaillées en petits morceaux et mélangez.

Remplir les moules à mini-cakes (attention, les biscuits vont gonfler à la cuisson, ne remplissez pas jusqu'en haut du moule. Aux 3/4 maximum !).

Si vous souhaitez essayer la version avec un cœur au chocolat, coupez les carrés de chocolat en deux et enfoncez dans la pâte, bien au centre de chaque gâteau.

Enfournez 15 minutes à 180°C. Les biscuits doivent être dorés et bien gonflés 🍪 :



Laissez refroidir avant de démouler. Vous pouvez les déguster encore tièdes (avec le chocolat encore coulant 😊) ou complètement refroidis.

Ils peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique (s'ils tiennent jusque là 😊)

