

Moelleux amandes orange citron

Ingrédients :

- ✓ 175g d'amandes en poudre
- ✓ 100g de sucre roux
- ✓ 2 œufs
- ✓ 2 cuillères à soupe de fécule de maïs (maïzena®)
- ✓ le zeste d'une orange bio
- ✓ le zeste d'un citron bio
- ✓ le jus d'une orange
- ✓ le jus d'un citron



Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer le moule.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la fécule, la poudre d'amandes, les zestes d'orange et de citron ainsi que le jus d'une demi orange et le jus du citron.

Battre les blancs en neige.

Incorporer les blancs à la préparation.

Verser dans le moule et cuire environ 30 minutes.

A la sortie du four, arroser avec le jus d'orange restant.