



Petits gâteaux
Fairycakes à l'orange



45 min 15 min 15 min 15 min 544

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6)
- 2 Mélanger, dans un robot ou un saladier, le beurre mou et le sucre en pommade jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- 3 Mélanger la farine avec la levure, puis incorporer le tout au mélange beurre-sucre.
- 4 Zester l'orange puis la presser. Réserver la quantité de jus d'orange prévue pour le glaçage et quelques zestes pour la décoration. Verser la moitié du jus d'orange et les zestes restants dans la préparation.
- 5 Ajouter les pépites, mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois puis verser la pâte dans des moules à muffins.
- 6 Mettre au four pendant 15 min.

Étape 2

Préparation du glaçage

- 1 Mélanger le sucre glace et le jus d'orange de manière à obtenir une pâte crémeuse. Attendre quelques secondes que le mélange prenne.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

125 g **Farine**
1 **Orange(s)**
70 g **Sucre semoule**
100 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 g **Pépites de chocolat**
1 c. à café **Levure chimique**

Ingrédients pour le glaçage

130 g **Sucre glace**
20 ml **Jus d'orange**

Ingrédients pour la décoration

20 g **Pépites de chocolat**

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer un peu de glaçage sur le dessus du fairycake.
- 2 Les fairycakes doivent être complètement refroidis au moment du glaçage.
- 3 L'étaler pour recouvrir la totalité du dôme.
- 4 Disposer des pépites sur le sommet du gâteau.
- 5 Parsemer de zestes d'orange autour des fairycakes.
Servir.