

Le palais gourmand

225 g de farine
100 g de sucre
1 c. à thé de levure chimique (poudre à pâte)
1 c. à thé de bicarbonate de soude
Zeste de 2 oranges
1 pincée de sel
150 ml de jus d'orange
2 oeufs
85 g de beurre ou de margarine

Préchauffer le four à 180°C (350°F). Déposer 8 caissettes en papier dans un moule à muffins. Dans un bol, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate, le sel et le zeste. Battre le beurre en crème et ajouter le sucre. Incorporer les oeufs, un à la fois, en battant bien entre chaque addition. Ajouter le jus d'orange et battre à nouveau. Verser ce mélange sur les ingrédients secs et mêler avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange soit humide mais sans plus. Verser au 3/4 dans les caissettes et cuire au centre du four, entre 20-25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre, en ressorte propre.