Mini cakes -choco-orange

Ingrédients(1 recette par personne)
50g de beurre demi-sel ramolli
100g de sucre
2 œufs
130g de farine spéciale gâteaux
60g de pépites de chocolat
50g d'écorces confites

Préparation

1)Coupez les écorces confites en tout .petits dés.Allumez le four th 6/7(200c°).Fouettez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.

2)Incorporez les 2 œufs préalablement battus puis la farine,les pépites de chocolat et les écorces d'orange.

3)Déposez douze petits caissettes de papier plissé (et mieux superposez-les trois par trois pour les consolider)sur une plaque à pâtisserie.Remplissez les de pâte.Faire cuire 15mn au four.

4)Servez ces mincakes encore tièdes ou froids avec le café moi je dirais avec ce que vous plais .

Matériel

des moules à cakes mini

sinon j’achèterais en papier.