

Biscuits moelleux à l'orange pour le thé, glaçage sucre et cannelle

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>

cuisson : 30 min, préparation : 20 min, facile



Il vous faut pour 6 ou 7 gâteaux individuels

• 2 oeufs, blancs et jaunes séparés • 150 g de sucre • 240 g de lait froid • 1 sachet de levure chimique • 280 g de farine • 60 g de beurre • 1 pincée de sel • 1 càc de vanille liquide • le zeste d'une orange non traitée

glaçage :

• 1 grosse càs de cannelle en poudre • 1 grosse càs de sucre brun • 20 g de beurre

Allumer le four th6, 180°C. Faire fondre les 60 g de beurre et laisser tiédir.

Beurrer les moules s'ils sont en dur, et les entreposer au frais.

Monter les blancs en neige ferme. Ajouter le sucre et battre pour bien serrer les blancs.

Verser dessus tout en continuant à battre au fouet les jaunes 1 à 1, le zeste d'orange, puis la vanille, le lait, la levure et petit à petit la farine. Finir par le beurre refroidi.

Arrêter alors le fouet, et remplir les moules au 3/4. Enfourner pour 30 minutes.

Mélanger sucre roux et cannelle.

Démouler les gâteaux sur une grille. Couper le dessus s'ils sont trop bombés.

Badigeonner la "partie moulée" au pinceau avec les 20 g de beurre fondu et tant que les gâteaux sont encore chauds, saupoudrer du mélange sucre/cannelle.

Laisser complètement refroidir.