



Tiffany nous fait découvrir

Le Moëlleux aux Agrumes



Ingédients pour 10 personnes

- ❧ 200 g de Beurre doux
- ❧ 7 Œufs
- ❧ 125 g de Sucre Semoule
- ❧ 2 Citrons
- ❧ 400 g de Farine
- ❧ 1,5 sachet de Levure Chimique
- ❧ 2 Yaourts naturels
- ❧ 2 Oranges



- ❧ Mélanger la Farine et la Levure, puis faire un puits.
- ❧ Battre les Œufs et le Sucre et faire fondre le Beurre
- ❧ Presser les Oranges et zester les Citrons
- ❧ Au centre du puits, ajouter le mélange Œufs / Sucre et le Beurre refroidi et mélanger
- ❧ Incorporer doucement le jus des Oranges et les zestes de Citrons.
- ❧ Rajouter les Yaourts et bien mélanger
- ❧ Beurrer et fariner un moule, et verser la préparation dedans
- ❧ Enfourner pendant 30 à 45 min... four à 170 ° C

Bon appétit !