

LA RECETTE DU MOIS

LES PETITS BOULOUS TENDRES

INGRÉDIENTS

- ❖ 500 g de farine tamisée
- ❖ 1 sachet de levure chimique
- ❖ 3 œufs entiers
- ❖ 200 g de sucre en poudre
- ❖ 1 verre d'huile
- ❖ $\frac{1}{4}$ de verre de jus d'orange
- ❖ 1 cuiller à soupe d'eau de fleur d'oranger
- ❖ 1 sachet de sucre vanillé
- ❖ 200 g d'amandes et noisettes préalablement torréfiées au four
- ❖ 80 g de raisins secs
- ❖ *Facultatif : pépites de chocolat et graines de sésame*



PRÉPARATION

- ❖ Préchauffez votre four à 160° (Th. 5)
- ❖ Mélangez tout d'abord les sucres (en poudre et vanillé) et les œufs
- ❖ Rajoutez les liquides : huile, jus d'orange et eau de fleur d'oranger
- ❖ Puis, avec un robot ou un batteur robuste (la pâte sera assez « lourde »), incorporez peu à peu la farine tamisée avec la levure
- ❖ Et ensuite les fruits secs et éventuellement les pépites de chocolat
- ❖ Versez dans des moules allongés, ou formez des petits tas ovales à l'aide de 2 cuillers, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- ❖ Décorez de fruits secs et graines de sésame
- ❖ Enfournez pour environ 30 mn, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
- ❖ S'il en reste après dégustation ... conservez-les dans une boîte métallique pour conserver le croquant des fruits secs torréfiés.

BONNE DÉGUSTATION !