

# Gâteau Vert Magique



Préparation : 5 minutes  
Cuisson : 20 minutes  
Petites Charlottes (FP 2079)

## Ingrédients :

- 2 œufs
- 80 g de sucre semoule
- 3 CS de curaçao bleu
- 1 zeste d'orange
- 3 CS de jus d'orange
- 50 g de poudre d'amande
- 50 g de beurre fondu
- 80 g de farine
- 1 CC rase de levure chimique

## Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes **Petites Charlottes (FP 2079)** sur la **plaque alu perforée (MA 400300)**.

Dans un cul-de-poule, battez au fouet le sucre et les jaunes d'œuf jusqu'à blanchiment. Ajoutez le curaçao, le zeste râpé ainsi que le jus de l'orange et le beurre fondu.

La magie opère !

Ajoutez la poudre d'amandes et le mélange farine levure.

Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Remplissez les empreintes et enfournez 20 minutes couvert d'une **toile de Cuisson (MA 4030)**. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.