

# Recette du

# Lab CULINAIRE



Temps de préparation: 15 mn



Temps de cuisson: 15mn

## Moelleux aux agrumes



### Ingrédients pour 12 personnes :

- 80 gramme(s) de sucre glace
- 120 g de beurre
- 120 g de sucre
- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 oranges
- 2 œufs
- 1 citron

### La recette :

1. Battre les œufs et sucre. Ajouter la farine, la levure, le beurre fondu, le jus d'une orange, le jus du citron et les zestes. Remplir les moules aux 3/4.
2. Mettre au four à 200°C pendant 15 minutes.
3. Pour le glaçage : faire chauffer le jus de 2 oranges et le sucre glace. Mélanger jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux. Badigeonner les moelleux dès la sortie du four.

**Une recette simple, rapide et savoureuse**

