

PETITS CAKES A LA FARINE DE RIZ



Ingrédients pour une douzaine de petits cakes de la taille de muffins :

125 g de beurre ramolli
175 g de sucre en poudre
4 oeufs
le zeste d'une orange
40 g de poudre de noisettes ou d'amandes
150 g de farine de riz
un trait de madère (*j'ai mis de l'amaretto*)
sucre glace pour décorer (*facultatif*)
1/2 sachet de levure

On peut y ajouter des pépites de chocolat (*j'ai mis des chunks*) ou des petits morceaux d'écorce d'orange confite.

Préchauffez le four à 170°.

Battez le beurre et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les oeufs un à un, en fouettant bien après chaque addition, puis incorporez le zeste d'orange. fouettez encore 5 mn.

Mélangez les noisettes en poudre (*ou amandes*), la farine de riz tamisée et la levure, puis ajoutez-y en trois fois la préparation au beurre, en faisant alterner avec le madère. Ajoutez les pépites au chocolat et mélangez. Ne travaillez pas trop la pâte.

Répartissez la préparation dans les petits moules (*beurrés s'ils ne sont pas en silicone*) ou des caissettes en papier. Enfourez pendant 25 à 30 mn. Pour vérifier la cuisson, piquez le centre d'un gâteau avec la pointe d'un couteau ou une aiguille à tricoter.

Laissez les petits cakes reposer 5 mn avant de les démouler sur une grille et laissez refroidir.

Avant de servir vous pouvez les saupoudrer de sucre glace. Accompagnez de crème fouettée et de fruits rouges frais.

Ces cakes se conservent 4 jours à l'abri de l'air. On peut les conserver Au congélateur pendant 3 mois