 **Petits gâteaux au pain dur**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/04/petits-gateaux-au-pain-dur-p1230807-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 120 g de** [**pain**](https://recettes.de/pain) **dur**  
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **(ou de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)**) en poudre**  
**- 120 g de sucre en poudre**  
**- 3 g de levure chimique**  
**- le zeste d'un gros** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio (1)**  
**- 90 g d'huile de tournesol**  
**- 4 œufs**

**8 empreintes ½ sphères (ou autres) beurrées**  
**ou un moule à cake de 16 X 8 cm beurré**  
**Préchauffage du four à 150°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.**Couper le pain en morceaux **(2)** puis le réduire en poudre dans le mixeur **(3)**.  
Mélanger dans un saladier la chapelure, la poudre de fruits secs, le sucre,   
la levure et le zeste de citron finement râpé.  
Faire un puits et y verser l'huile et les œufs.  
Mélanger doucement au fouet (à vitesse lente si électrique) juste le temps d'amalgamer le tout.  
Emplir les empreintes ou le moule à cake.  
Enfourner pour 30 minutes pour les empreintes ou 50 minutes pour le cake.  
Laisser tiédir avant de démouler sur une grille.

**Le sirop d'imbibage :**

**- le jus d'un citron bio**  
**- le jus d'une** [**orange**](https://recettes.de/orange) **bio**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 20 g de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)

Mettre le sucre, le jus de citron et le jus d'orange dans une petite casserole.  
Chauffer juste le temps de faire fondre le sucre.  
Passer le sirop dans un bol pour retirer la pulpe puis ajouter le rhum.  
Piquer une fourchette dans chaque gâteau et les tremper dans le sirop chaud pour bien les imbiber.  
Les déposer sur la grille et les laisser refroidir.  
Si vous avez fait un cake, il faudra le badigeonner de sirop plusieurs fois, au pinceau.  
Je les ai servis saupoudrés d'un voile  de sucre glace et de sucre à la cannelle  
entourés de quelques tranches d'orange pelée à vif.