

**Petits moelleux à l'orange**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/03/petits-moelleux-a-lorange-p1230538-r.jpg) **Pour 18 Petits moelleux à l'orange**

**- 20 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 40 g (2 x 20 g) de sucre extra fin ou de sucre glace**  
**- 80 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 1** [**orange**](https://recettes.de/orange) **Bio**  
**- 30 g d'écorces d'**[**oranges confites**](https://recettes.de/orange-confite)  
**- 120 g de beurre pommade**  
**- 130 g de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 50 g de lait ½ écrémé**  
**- 10 g d'eau de fleur d'oranger**  
**- 2 œufs (120 g)**  
**- 190 g de farine T 55**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 45 g d'**[**amandes effilées**](https://recettes.de/amandes-effilees)  
**- sucre glace**

**Empreintes à petits gâteaux**

**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mixer les noisettes avec 20 g de sucre pour obtenir une poudre fine.  
Ajouter les amandes et mixer encore quelques secondes.  
Ajouter le zeste d'orange, les écorces confites et le sucre restant.  
Mixer encore pour obtenir une poudre avec des morceaux d'oranges confites.  
Réserver.  
Fouetter le beurre pommade avec la cassonade pour obtenir une crème lisse.  
Incorporer toujours en fouettant le lait, l'eau de fleur d'oranger et les œufs.  
Tamiser sur le mélange la farine et la levure. Fouetter  
Lorsque la pâte est lisse, ajouter la poudre de fruits en plusieurs fois  
et bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.  
Verser la pâte dans les empreintes aux ¾.  
Répartir les amandes effilées.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler.  
Saupoudrer de sucre glace avant de les déguster.