

Petits gâteaux au sureau



Proportions pour environ 25 pièces (moules en silicone):

150 gr de farine blanche

150 gr de sucre blanc

40 gr d'amandes amères moulues (sinon amandes normales mondées et moulues)

2 c c de levure chimique

le zeste rapé et le jus d'un demi-citron

150 à 200 gr de baies de sureau noir égrenées

3 oeufs battus à la fourchette

150 gr de beurre fondu

1 yaourt nature (125 gr)

2 c s d'eau de fleur d'oranger

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, les amandes moulues, la levure chimique, le zeste de citron et les baies de sureau, sans les écraser.

Dans un 2e bol, mélanger les oeufs, le beurre, le yaourt, le jus de citron, l'eau de fleur d'oranger.

Mélanger ensuite le contenu des 2 bols, et laisser reposer une heure au frais. Répartir dans des moules en silicone, et faire cuire 12 à 15 minutes au four préchauffé à 220°.

Laisser tiédir avant de démouler.