



FINANCIERS A LA RICOTTA ET AUX ECORCES D'ORANGES

Source : <http://www.cleacuisine.fr/>

INGREDIENTS

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 7 cl de jus d'orange
- le zeste d'1 orange
- 70 g de ricotta
- 140 g de farine
- 5 g de poudre à lever
- 30 g de poudre d'amande
- 30 g d'écorces d'orange confites

1. Préparation de la pate

Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajouter la ricotta et bien battre pour avoir un mélange homogène. Mélanger avec le reste des ingrédients.

2. Cuisson

Répartir dans des moules à financiers et enfourner pour 10 minutes à 200°C.

Laisser refroidir avant de démouler.