

## Moelleux orange/anis



**Ingrédients** (pour 1 plaque et demi d'empreintes petites bouchées Demarle FP2174) qui présentent 6 mini formes différentes : 1/2 sphères, pyramides, ovales, gouttes, triangles, cônes): 1 orange non traitée (jus + zestes), 100 g de beurre très mou, 80 g de sucre, 2 oeufs, 125 g de farine, 1 cuiller à café de levure chimique, 1 pincée de sel, graines d'anis

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Prélever le zeste de l'orange et presser le jus. Réserver 1/2 de ce jus.

Dans le cul-de-poule, travaillez à la maryse (spatule) le beurre très mou avec le sucre. Ajouter les oeufs et mélanger pour obtenir un mélange homogène. Ajouter la farine, la levure, une pincée de sel et mélanger. Incorporer les zestes, le jus d'orange et les graines d'anis.

Emplir à moitié ou aux 2/3 (cela va gonfler) les empreintes à la poche à douille.

Enfourner pour 15 mn environ à 180°C (th.6).

Démouler et laisser refroidir sur grille.