

Moelleux à l'Hibiscus

6 personnes

🕒 Cuisson : 12 min

Moule utilisé : 12 Biscuits de Guy Demarle

Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

Moelleux :

- 2 œufs
- 2cs d'eau de Fleur d'Oranger
- 80g de sucre
- 100g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100g de beurre fondu
- 1cs de Calices d'Hibiscus

Glaçage :

- 100g de sucre glace
- 2cs de Fleur d'Oranger
- 3cs de jus de citron
- 1cs de Calices d'Hibiscus

Réalisation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
3. Faire fondre le beurre et le réserver.
4. Fouetter les œufs avec le sucre dans un cul-de-poule.
5. Ajouter la farine et la levure et fouetter de nouveau.
6. Ajouter la Fleur d'Oranger puis le beurre tiédi.
7. Lisser le tout et verser dans les empreintes et couvrir d'une toile siliconée.
8. Enfourner durant 10 min.
9. Préparer le glaçage en mélangeant tous les ingrédients dans un bol.
10. Lisser à l'aide d'une spatule coudée et réserver.
11. Napper ensuite les moelleux et réserver jusqu'à dégustation.