**Mini-marbrés orange-chocolat**



*Ingrédients* : (pour 8 mini-marbrés)

- 200 g de farine
- 3 oeufs
- 70 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre mou
- 10 cl de lait
- 1 CàS rase de cacao amer en poudre
- 1 orange non traitée (1 CàS de zeste + 2 CàS de jus)
- 1 pincée de levure chimique

*Recette* :

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre en poudre, jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajoutez les jaunes d'oeufs, puis la farine et la pincée de levure chimique. Ajoutez le lait. La pâte doit être bien lisse.

Répartissez la moitié de la pâte dans un autre saladier et mélangez le cacao amer en poudre à la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien homogène. Dans l'autre saladier, mélangez le zeste de l'orange ainsi que le jus d'orange.

Montez les blancs en neige bien ferme et répartissez-les dans les deux saladiers, en mélangeant bien délicatement pour ne pas casser les blancs.

Préchauffez le four à 170° (th.5-6).

Répartissez les deux pâtes dans des petits moules à muffins, en les alternant. Faites des marbrures à l'aide de la pointe d'un couteau.

*Cuisson* :

Enfournez les mini-marbrés à 170° (th. 5-6) et laissez-les cuire pendant 20-25 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et bien dorés.

Laissez-les refroidir avant de les déguster !

***http://www.evacuisine.fr/***