



Pandoro Express

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 55 mn

Ingrédients : 6 gâteaux

- 130g de farine T55
- 130g de poudre d'amandes
- 6g de levure chimique
- 60 ml de lait
- 4 gros oeufs
- 300g de sucre fin
- 200g de beurre à température ambiante
- le zeste de 2 citrons bio
- 2 c. à soupe de macédoine de fruits confits
- 2 c. à soupe de pépites de chocolat (Valrhona)
- 1/2 c. à café de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- sucre glace.

Matériel : 1 moule à mini pandoro, 1 zesteur.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

1 – Poudrer les fruits confits avec 1 c. à soupe de farine. Bien mélanger.

2 – Battre pendant 4 mn le beurre mou avec le sucre et la vanille en poudre.

3 – Ajouter les oeufs un par un tout en continuant à mélanger la préparation. Verser le lait.

4 – Poursuivre en ajoutant la farine, la levure, la poudre d'amandes, le zeste des citrons et la pincée de sel. Terminer par les fruits confits et les pépites de chocolat.

5- Verser la pâte obtenue dans chaque cavité du moule à Pandoro.

CUISSON : Mettre dans le four Th 6 / 180°C chaleur tournante pendant les 15 premières minutes. Puis baisser le four à 140°C et poursuivre la cuisson 40 mn.

Sortir du four et démouler après 5 mn de repos. Une fois refroidi, saupoudrer généreusement de sucre glace chaque pandoro.



Conseils Jardin-des-gourmands.com :

Ces petits gâteaux se conservent bien 3 jours. Vous pouvez les réaliser sans garniture, uniquement aromatisés de vanille en poudre : c'est excellent.