

# 1

## Anneaux à l'orange



### Ingrédients :

500 g. de farine  
250 g. de beurre  
4 jaunes d'œufs ou 2 œufs entiers  
150 g. de sucre en poudre  
2 oranges, et le jus d'une  
Levure chimique : 1 cuillère à café (5 g.)  
100 g. de sucre glace

Pâte crue :	Après cuisson :	
1,170 Kg	1 kg	- 65 à 70 p.

### Préparation :

Tourner le beurre mou et le sucre en mousse.

Ajouter le zeste d'orange, le jus.

Ajouter les œufs.

Incorporer ensuite la farine avec la levure mélangée préalablement.

La pâte doit être assez ferme. Laisser reposer au frais (1 h).

### Confection :

Abaisser la pâte, épaisseur 4 mm environ.

Découper des cercles (avec un verre) et découper le milieu (genre roue de char)

Poser sur plaque (avec un papier cuisson)

### Cuisson :

Four chaud – 12 mn – 180 °C ou Th° 6

Laisser légèrement refroidir.

### Décoration :

Glacer - sucre glace délayé avec le jus d'orange, le pinceau est indispensable

100 g. de sucre glace, 2 cuillères à soupe de jus d'orange