

☞ Suisse ☞

☞ INGREDIENTS ☞

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 200 g de sucre
- 2 œufs entiers
- 8 g de levure chimique
- 2 oranges
- 2 citrons
- rhum
- fleur d'oranger

Râper les oranges et les citrons.

Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre et la levure.

Ajouter le sucre et bien sabler entre les doigts.

Ajouter les œufs et pétrir.

Ajouter les zestes, 2 cuillerées à soupe de rhum et 2 cuillerées à soupe de fleur d'oranger.

Bien malaxer pour obtenir un mélange bien homogène.

Former en suisse. Dorer au jaune d'œuf et décorer avec raisins secs.

Four à 170 °, pendant 25 minutes.