

Gâteau à l'orange.



Température : 180°C

Taux d'humidité : 80%

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

120 g de beurre

100 g de sucre

2 œufs

½ sachet de levure

Zeste de 2 oranges bio

Glaçage :

115 g de sucre

Jus de 2 oranges bio

Préchauffez le four à 180°C, 80% d'humidité.

- Mélangez le sucre et le beurre fondu.
- Incorporez les œufs un à un puis les zestes râpés.
- Ajoutez la farine et la levure petit à petit.
- Versez la pâte dans un moule beurré et glissez le tout au four.
- Laissez cuire 30 min jusqu'à ce que le gâteau soit blond.
- Préparez le glaçage en mélangeant le jus d'orange et le sucre.
- Démoulez le gâteau encore chaud. Après l'avoir retourné, arrosez-le de glaçage en prenant soin de bien l'imbiber.