

 Ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez notre utilisation des cookies.

OK

CAKE A L'ORANGE



Ingrédients

3 oeufs
170 g de sucre pour moi 150 g
160 g de farine
1/3 de sachet de levure pour moi 1/2 sachet
150 g de beurre demi-sel
1 orange bio

Préparation

Temps de préparatin 20 minutes
Temps de cuisson environ 40 minutes

Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
Dans un saladier, fouettez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange.
Zestez entièrement l'orange et pressez-la.
Ajoutez le tout à la pâte et remuez délicatement.
Versez dans un moule à cake beurré et fariné et faites cuire au four environ 40 minutes.
Vérifiez la cuisson en piquant la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Sortez le cake du four, démoulez-le sur une grille.

Souce de la recette
Sophie Dudemaine (Les cakes de Sophie)

Commentaires



Le petit plus de mamie Vera, un petit imbibage fait avec 60 g de jus d'orange, 15 g de sucre et un soupçon de cannelle qui se marie très bien à l'orange, mais à doser avec parcimonie selon votre goût.
Cake léger, moelleux et parfumé, c'est un délice que vous pourrez apprécier pour le petit déjeuner ou pour le goûter, en accompagnement d'un café ou d'un thé.

oranges



Ajouter un commentaire



Mentions légales

