

GATEAU LEGER ET MOELLEUX AU JUS D'ORANGE



Ingrédients

250 g de farine
220 g de sucre (pour moi 180 g)
20 cl de jus d'orange
15 cl d'huile
4 oeufs
1 sachet de levure chimique
les zestes d'une demi orange

Préparation

Pour 8/10 personnes
Temps de préparation 15 minutes
Temps de cuisson environ 45 minutes

Préchauffez le four à 180 °C chaleur tournante.
Séparez les jaunes d'oeufs des blancs.
Montez les blancs en neige bien fermes puis résevez.
Dans un saladier, mélangez le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à ce que la texture soit onctueuse et blanchie.
Versez ensuite l'huile, le jus d'orange et les zestes puis mélangez à nouveau.
Ajoutez la farine avec la levure puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
A l'aide d'une maryse, incorporez délicatement les blancs en neige et mélangez délicatement.
Versez la pâte dans un moule beurré, ou comme moi dans un moule en silicone.
Enfournez pour environ 45 minutes
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

L'idée de la recette est de Délicimô

<http://www.delicimo.fr/gateau-leger-moelleux-jus-orange/>

Commentaires

Gâteau ultra léger et moelleux et facile à réaliser.
A déguster au petit-déjeuner ou en dessert pourquoi pas accompagné d'une mousse au chocolat



Ajouter un commentaire



Mentions légales

