

---

pour un gouter léger, un moelleux à l'orange, un régal, il a été dégusté en une seule fois

- 3 oranges non traitées
- 175 g de farine
- 175 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre ramolli
- 3 oeufs
- 70 g de sucre glace
- 1/2 paquet de levure

Préparation de la recette :

Faire ramollir le beurre. Ajouter le sucre en poudre et fouetter.

Ajouter les oeufs un à un puis la farine et la levure.

Râper 2 zestes d'oranges dans la pâte et le jus d'1 orange.

Verser dans un moule à cake (en silicone).

Cuire 40 min à 170 °C (thermostat 5/6).

Mélanger le sucre glace au jus de 2 oranges et faire frémir le mélange.

Démouler le gâteau et verser le jus sur le gâteau encore chaud.

Laisser imprégner.

ET REGALEZ VOUS ;)

