

GÂTEAU MOELLEUX EXTRA FONDANT À L'ORANGE

Pour 6 personnes | Cuisson : 30 min



Ingrédients :

- 90 g de sucre
- 120 g de farine
- 120 g de beurre mou
- ½ sachet de levure chimique
- 2 oranges
- 2 œufs
- 35 g de sucre glace
- 1 petite pincée de sel

Zestez 1 orange. Pressez les 2 oranges et diviser par deux. Réservez. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez le beurre mou avec le sucre. Ajoutez les œufs. Mélangez. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez. Ajoutez les Zestes d'oranges et le jus d'une orange. Mélangez. Ajoutez le sel. Mélangez. Beurrez et farinez votre moule. Versez la préparation.

CUISSON : 30 min à 180°C.

Laissez tiédir et démoulez sur une grille.

Source recette : <http://lacuisinegourmandedededel eklablog.net/moelleux-extra-fondant-a-l-orange-a127363516>