



Gâteaux

Biscuit à l'orange



45 min **15 min** **30 min** **0** **427**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le biscuit à l'orange

1 Orange(s)
120 g **Farine**
160 g **Sucre semoule**
160 g **Beurre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
5 g **Levure chimique**

Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Amande(s)**
effilée(s)

Étape 1

Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Zester l'orange à l'aide d'un zesteur ou d'un économ. Puis hacher finement les zestes à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Presser le jus de l'orange à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Mélanger vivement le beurre avec le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5 Incorporer les œufs entiers tout en continuant de fouetter. Le mélange doit être homogène.
- 6 Tamiser la farine et la levure à l'aide d'un tamis.
- 7 Verser le jus d'orange et les zestes dans le mélange. Ajouter la farine et la levure, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.
- 8 Verser dans un moule à manqué.

Étape 2

Cuisson

- 1 Enfourner pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le biscuit prenne une coloration dorée.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le biscuit du four et laisser refroidir. Le démouler.
- 2 Décorer avec des amandes effilées, découper en parts et servir.