



Gâteaux Cake à l'orange



1h **10 min** **50 min** **0** **369**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le cake

1 **Orange(s)**
200 g **Farine**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
80 g **Sucre semoule**
80 g **Sucre roux**
160 g **Beurre**
1 c. à café **Levure chimique**
40 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Laver l'orange, bien la sécher et en prélever les zestes puis le jus, réserver.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 3 Faire ramollir le beurre 30 secondes au micro-ondes puis le fouetter avec les sucres.
- 4 Ajouter les œufs un à un.
- 5 Incorporer le jus d'orange et les zestes d'oranges ainsi que la farine et la levure.
- 6 Tapiser le moule à cake de papier sulfurisé puis verser la préparation dedans.
- 7 Lisser avec le dos d'une cuillère à soupe et enfourner pendant 50 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Mélanger le sucre glace avec deux cuillères à soupe de jus d'orange, badigeonner le cake encore chaud en vous aidant d'un pinceau.
- 2 Laisser refroidir et déguster froid.