



Cake moelleux à l'orange

Ingredients

3 oeufs
150g de beurre
150g de sucre
160g de farine
5g de levure chimique
1 orange

Étape de la recette

- Pour un moule cake de 24 x 10 -

Préchauffer le four 180

Faire fondre le beurre au micro onde et mettre de côté

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Ajouter la farine, la levure et mélanger

Incorporer le zeste et le jus de l'orange

Puis verser le beurre fondu et mélanger

Verser la pâte dans le moule cake beurré

Enfourner 35 minutes

Laisser refroidir avant de démouler