

Cake À L'ORANGE

INGRÉDIENTS

3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
1 orange

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange. Zestez entièrement l'orange et pressez-la. Ajoutez le tout à la pâte et remuez délicatement.
- Versez dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four durant 40 minutes.

VARIANTES

À l'orange, au miel et aux noix : ajoutez à la pâte 1 cuillerée de miel liquide et 50 g de noix concassées.

À l'orange, à la cannelle, aux raisins et aux dattes : ajoutez à la pâte une pincée de cannelle en poudre, 25 g de raisins secs préalablement gonflés dans l'eau et 25 g de dattes séchées coupées en morceaux.

À l'orange et aux pépites de chocolat : ajoutez à la pâte 80 g de pépites de chocolat.

