CAKE SAVEUR ORANGE

- 350 g de farine (plus facile 1 sachet de farine fati + moitié sachet)
- 1CS de levure chimique soit
- 13 CS de sucre
- 13 CS de beurre pommade
- 5 œufs
- 1 orange
- Tamiser la farine avec la levure chimique.Dans un récipient, mélanger le sucre avec le beurre pommade et les œufs un à un.Terminer en incorporant la farine tamisée, le jus d’orange et les zestes d’orange (la peau de l’ orange râpée)
  Bien mélanger le tout et laisser reposer au frais.

  Préchauffer le four ,verser la préparation dans unmoule à cake beurré et cuire à four moyen 30 à 40 minutes.

  Vérifier la cuisson en pointant un couteau dans le gateau , s’ il revient sec , vous pouvez arrêter la cuisson , laisser refroidir avant de démouler