

Cake à l'orange

Ingrédients

150g de farine

150 g de sucre

3 œufs

1 sachet de levure alsacienne

1 zeste d'orange râpé et 10cl de jus

15 cl d'huile (3/4 d'un verre)

Mélanger le sucre et les œufs.(quelques minutes au Kenwood)

Puis le zeste, l'huile, la farine , la levure et le jus d'orange.

Verser dans un moule à cake (1l, 5) beurré

Mettre des amandes effilées sur le dessus après 5mn de cuisson (facultatif)

35 à 40 mn de cuisson four 180°

Bon appétit

Jacqueline Baranoux