

Cake à l'orange

Les quantités indiquées sont pour un moule à cake moyen. Pour un grand moule utiliser les valeurs entre parenthèses.

125 g (210 g) de beurre demi-sel ramolli / 125 g (210 g) de sucre roux / 3 (5) œufs

150 g (250 g) de farine / 1 (1 et 1/2) sachet de levure chimique

30 g (50 g) d'oranges confites / le jus d'une orange / le zeste de l'orange

Glaçage : 100 g de sucre glace / 2 cl de jus d'orange

1- Travailler le beurre ramolli et le sucre

2- Ajouter les œufs un à un puis la farine, la levure, le jus d'orange, le zeste et les oranges confites.

3- Mélanger soigneusement et verser dans le moule beurré et fariné.

4- Enfourner à 180°C (ther 6) pour 45 à 50 minutes. Vérifier la cuisson.

5- Mélanger le sucre glace et le jus. Verser sur le cake et enfourner à nouveau jusqu'à ce qu'une croûte se forme.

6- Retirer du four et laisser refroidir.

Si l'on n'a pas de beurre salé, utiliser du beurre classique et ajouter un peu de sel. De même on peut remplacer le sucre roux par du sucre blanc.