

Gâteau à l'orange



6/8 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 120 g de sucre + 20 g pour le moule
- 120 g de beurre mou + 10 g pour le moule
- 2 oeufs
- le zeste d'une orange + son jus
- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier mélangez bien le beurre mou et le sucre. Ajoutez les oeufs un à un et remuez bien pour les incorporer au mélange beurre/sucre.

Ajoutez la farine et la levure. Mélangez pour obtenir une pâte lisse.

À l'aide d'un zesteur, frottez toute la surface de l'orange pour récolter le zeste puis pressez l'orange pour recueillir le plus de jus possible.

Ajoutez le zeste et le jus d'orange dans la pâte et mélangez bien.

Beurrez un moule à tarte et saupoudrez de sucre. Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 25 minutes. Servez tiède ou froid.