

MOELLEUX A L'ORANGE

un délice ensoleillé !

Ce gâteau à l'orange, moelleux et parfumé, est un rayon de soleil à chaque bouchée ! Facile et rapide à préparer, il ravira petits et grands.

Préparation : 30 min

Pour 8 personnes

120 g de beurre mou

120 g de farine

100 g de sucre

3 oeufs

1 c. à café de levure chimique

Le jus d'une orange fraîchement pressée

Préchauffe le four à 180°C

crème le beurre et le sucre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une texture bien lisse et légère.

Ajoute les œufs, en mélangeant bien.

Verse le jus d'orange et mélange délicatement pour bien l'intégrer.

Incorpore la farine et la levure chimique, puis mélange doucement jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Verse la pâte dans un moule beurré et fariné, puis enfourne pour 20 minutes à 180°C. Le gâteau est prêt lorsque la lame d'un couteau en ressort sèche.

Dès la sortie du four, presse une demi-orange et badigeonne délicatement le jus sur le gâteau encore chaud. Cette astuce permet au gâteau d'absorber le jus, ce qui le rend encore plus moelleux, parfumé et légèrement humide.

Tu peux le déguster tel quel ou ajouter une touche de sucre glace pour une jolie finition.