

RECETTE GÂTEAU A L'ORANGE DE FLOFLO

Ingrédients :

Pour le gâteau :

2 oranges bien juteuses (sinon 3)

120 g de sucre

120 g de beurre

120 g de farine

1 sachet de levure

2 œufs

Pour le sirop :

1 orange + un peu de sucre

Recette :

Faire préchauffer le four à 180 degrés

Faire fondre le beurre et le mélanger ensuite avec le sucre.

Ajouter les œufs un à un - bien fouetter entre chaque œuf

Incorporer la farine + la levure petit à petit - bien fouetter entre chaque ajout de farine

Ajouter le zeste d'une orange + le jus d'une (ou deux) orange

Beurrer le moule et mettre au fond du moule du sucre cassonade

Enfourner 30 à 35 min à 180 degrés

Préparer le sirop en portant à ébullition le jus d'une orange avec un peu de sucre

Une fois le gâteau cuit, le sortir du plat ET l'arroser du sirop

Le laisser refroidir ET ensuite le placer au frigo pendant 30 minutes

DEGUSTEZ, C'EST EXCELLENT !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

