

PAIN À L'ORANGE, AUX NOIX ET AUX NOISETTES

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	185g
- BEURRE DE CUISSON	140g en pommade
- OEUF(S)	2
- CERNEAU(X) DE NOIX	70g
- NOISETTE(S)	30g
- ORANGE(S)	le zeste d'une
- FARINE	185g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- LAIT	125ml
- SUCRE IMPALPABLE	125g

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Placez du papier sulfurisé dans le fond d'un moule à gâteau rectangulaire.
- Dans une jarre, battez à l'aide d'un fouet le beurre mou avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez un à un les œufs en fouettant énergiquement.
- Broyez les cerneaux de noix et les noisettes au mixeur. Ajoutez-les au mélange aux œufs ainsi que les 2/3 du zeste d'orange.
- Incorporez la farine en alternant avec le lait à l'aide d'une cuillère à soupe. Terminez en incorporant le baking powder.
- Répartissez la préparation dans le moule et enfournez pendant 50 à 60 minutes.
- Ensuite, laissez tiédir pendant 10 minutes puis démoulez le gâteau.
- Pour le glaçage, mélangez le sucre impalpable avec le reste de zeste d'orange et 2 cuillères à soupe d'eau chaude. Nappez le dessus du gâteau et laissez couler sur les côtés.

