

## *Cake à l'Orange*

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| - OEUF(S)                 | 3                        |
| - SUCRE SEMOULE           | 160g                     |
| - FARINE                  | 170g                     |
| - BAKING POWDER (FERMENT) | 1 sachet                 |
| - BEURRE                  | 160g demi-sel ramolli    |
| - ORANGE(S)               | 1 (jus + zeste)          |
| - FRUITS CONFITS          | Oranges et/ou Mandarines |

### Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Zestez l'orange puis pressez-la pour obtenir le jus.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre puis incorporez la farine et la levure avec le beurre fondu, le zeste et le jus de l'orange.
- Beurrez et farinez un moule à cake et répartissez-y la pâte.
- Enfournez 40 minutes.
- A la sortie du four, démoulez et garnissez avec les fruits confits.

