

Gâteau à l'orange

Ustensiles

Un saladier, un mixer, un plat à four, une cuiller.

Cuisson

25 minutes



Ingrédients

3 œufs

Un verre de sucre

Deux verres de farine

Un demi-verre d'huile (1/2)

Un verre de jus d'orange

*Un peu de zeste d'orange
(orange râpée)*

Un sachet de sucre vanillé

Un sachet de levure chimique

Une petite cuiller de curcuma

Préparation

Préchauffer le four.

Casser les œufs, mettre le sucre et le sucre vanillé, mélanger le tout.

Ajouter le jus d'orange, l'huile, la farine, la levure, le zeste d'orange, le curcuma, mélanger.

Verser la pâte dans le moule, mettre dans le four à 180° pendant 25 minutes.

Démouler le gâteau.

Recette de Manal