

Cakes à l'orange et aux noisettes

Pour environ 16 mini cake (ou 1 gros cake)

3 œufs

120g de sucre

180g de farine

50g de poudre de noisette

1 sachet de levure

100g de noisettes

Le zeste de 3 oranges

Le jus d'1 orange

100ml de lait

75ml d'huile

Préchauffez le four à 190°C.

Blanchissez les œufs avec le sucre, incorporez la farine, la poudre de noisette et la levure puis l'huile et le lait. Quand la pâte de base est homogène ajoutez les noisettes concassées, le jus d'orange et les zestes râpés. Mélangez et versez dans les moules.

Enfournez à 190°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir avant de démoulez et régalez vous.