

Moelleux à l'orange

Un délicieux gâteau très moelleux et bien parfumé à l'orange, à préparer pour fêter les mamies dimanche !



Ingrédients pour 6 personnes (moule de 26,5 cm de diamètre) :

- 250 g de farine
- 150 g de sucre
- 200 g de beurre ramolli
- 4 oeufs
- 3 oranges
- 1 sachet levure

Pour le glaçage :

- 1 orange
- 100 g de sucre glace

Préparation :

Prélever le zeste des 3 oranges puis presser les oranges, réserver séparément. Dans un récipient, travailler le beurre en pommade avec une cuillère en bois. Incorporer les œufs et le sucre et bien mélanger. ^[1]_{SÉP.} Ajouter le jus des oranges. Incorporer peu à peu la farine et la levure, parfumer avec le zeste des oranges

finement râpé. [SEPSEP]

Verser la préparation dans un moule beurré.

Faire cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

Préparer le glaçage en mélanger le jus d'orange et le sucre glace. [SEPSEP] Aussitôt cuit, démouler le gâteau et le napper avec la moitié du glaçage. Laisser refroidir un peu et verser le reste du glaçage.

Servir tiède ou à température ambiante.

