

Cakes à l'orange, gingembre et miel

Ingrédients

200g de farine de blé

1 sachet de levure chimique

90g de miel

3oeufs

1 grosse orange bio (zeste+jus)

50ml d'huile de sésame

1 cuil à café de poudre de gingembre

Préchauffez le four à 190°C.

Râpez le zeste de l'orange à l'aide d'une râpe et récupérez le jus (125ml environ)

Mélangez la farine avec la levure, la poudre de gingembre et le zeste d'orange. Incorporez les œufs puis le miel, l'huile de sésame et le jus d'orange. Quand la pâte est homogène versez-la dans un moule à cake.

Enfournez à 190°C pendant 15 minutes environ (vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans la pâte elle doit ressortir propre, si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson de 5-10 minutes).