***Cake aux cranberries, chocolat blanc et fleur d'oranger***

***Ingrédients***

3 œufs

80g de sucre

200g de farine

1 cuil à café de bicarbonate

75ml d'huile végétale

100ml de lait

115g de chocolat blanc

2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

80g de cranberries fraîches

Préchauffez le four à 190°C.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et le bicarbonate, mélangez puis incorporez l'eau de fleur d'oranger, le lait et l'huile.

Quand votre pâte est bien homogène ajoutez les morceaux de chocolat blanc et les cranberries fraîches.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 190°C pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson de votre cake en y plantant la lame d'un couteau elle doit ressortir propre, sinon poursuivez la cuisson quelques minutes.