***Cake à la farine de maïs orange et fleur d'oranger***

***Ingrédients***

*250 g de ricotta*

*180 g de farine de maïs très fine*

*80 g de farine de blé*

*150 g de sucre*

*1 cuil çà café de bicarbonate*

*3 œufs*

*1 orange (jus et zeste)*

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

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la ricotta et le sucre, ajoutez le zeste râpé de l'orange ainsi que son jus.

Incorporez les œufs puis les farines et le bicarbonate.

Versez la pâte dans un moule beurré et enfournez à 180°C pendant 35 à 40 minutes selon votre four Verser la pâte dans un moule.