***Cake cannelle-noisette-orange***



**Ingrédients**

190 g de farine

6 g de levure chimique

Le zeste de 2 oranges

100 g de sucre en poudre

3œufs

85 g de crème liquide

65 g de beurre doux fondu et refroidi

70 g de poudre de noisette

1 cuil à café bombée de cannelle en poudre

Préchauffez le four à chaleur tournante à 160 °C.

Prélevez le zeste des oranges à l'aide d'une râpe.

Tamisez ensemble la farine et la levure, ajoutez la poudre de noisette, mélangez et réservez.

Dans un grand bol mélangez bien le zeste d'orange et le sucre jusqu’à ce que ce dernier soit humide. Ajoutez les œufs et battez-les à l’aide d’un fouet afin d’obtenir un mélange mousseux puis incorporez la crème et le mélange farine-levure-noisette. Pour finir, incorporez le beurre fondu et refroidi en deux fois.

Versez la pâte dans un  moule chemisé ou beurré et enfournez à 160°C en chaleur tournante pour 50 minutes de cuisson. Laissez refroidir avant de démouler.