

GÂTEAU À L'ORANGE WW

[La cuisine de Laëty](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com) la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients :

- 2 Oranges
- 240g de Skyr nature 0%
- 2 Oeufs
- 120g Semoule fine
- 4 CS Edulcorant
- 1 Sachet Levure Chimique

Recette réalisée au Thermomix, Mcc ou Autres Robots

Culinaires :

- > Préchauffer le four à 180°C
- > Mettre les oeufs et l'édulcorant dans le bol
- > Mélanger 20 Sec / Vit 4
- > Rajouter dans le bol le skyr
- > Mélanger 20 Sec / Vit 4 > Racler les bords
- > Ajouter la levure chimique et la semoule
- > Mélanger 20 Sec / Vit 4 > Racler les bords
- > Ajouter le zeste des 2 Oranges + le jus d'une orange
- > Mélanger 20 Sec / Vit 4
- > Enfourner 30Min à 180°C