

## **Cake à l'orange**

6 personnes

Préparation: 35 min.

Cuisson: 30 min.

### **Ingrédients**

- 6 oranges
- 150gr farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 300 gr de sucre en poudre
- 3 œufs

### **Préparation**

- Prélever le zeste des oranges et presser le jus.
- Battre les œufs avec 150 gr de sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux et mousseux .
- Ajouter la farine, sans cesser de remuer vivement.
- Lorsque la pâte est parfaitement homogène, incorporer le zeste des oranges puis la levure.
- Verser la pâte dans un moule à manqué beurré et faire cuire au four moyen, 200°C pendant 30 minutes environ.
  
- Confectionner un sirop avec le jus des oranges et 150 gr de sucre en poudre.
- Démouler le gâteau encore chaud sur un plat un peu creux
- Allonger le sirop de 25 cl d'eau chaude. En arroser le gâteau en ayant soin de le piquer en plusieurs endroits pour bien l'imbiber.