

Gâteau week-end Demarle

Ingrédients

100 gr de beurre mou
115 gr de sucre
1 oeuf + 2 jaunes
1 cs de crème fraîche
125 gr de farine
1/4 de sachet de levure chimique
le zeste et le jus d'une demi orange
30 gr de pépites de chocolat

Mélanger le beurre, le sucre, les oeufs et la crème fraîche

Ajouter la farine et la levure

Incorporer les pépites de chocolat, le zeste et le jus d'orange

Verser dans un moule en silicone ou beurré et fariné

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

