

MES TABLES DE FETES



Gâteau moelleux orange chocolat

Ingrédients

- 180 g farine
- 80 g chocolat noir
- 150 g beurre ramolli
- 2 oeufs
- 150 g sucre en poudre
- 1 zeste d'orange
- 1 jus d'orange
- 1 sachet levure

Préchauffer le four T 6 (180°)

Brosser et laver 1 orange non traitée, récupérer le zeste finement haché et le jus.

Dans une jatte mélanger en fouettant le beurre ramolli avec le sucre, ajouter le jus d'orange, le zeste et les oeufs un à un. Bien mélanger. Fondre le chocolat et verser le dans le mélange beurre/orange. Incorporer la farine additionnée de la levure, en pluie sur le mélange, mélanger pour obtenir une pâte lisse. Verser dans un moule en silicone ou un moule beurré de 20/22 cm. Enfourner et laisser cuire 30/35 minutes. Vérifier la cuisson à la pointe du couteau.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>