

## 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/>