

Cake

Cuisson au Ninja 12 en 1

Mode 3, BAKE 180°, grille position basse, position soupape aucun importance, **35 minutes** (± à vérifier avec la pointe d'un couteau).

Ingrédients:

- 3 œufs
- 1 verre de sucre
- 1 verre d'huile
- 1 verre de jus d'orange
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 2 verres 1/2 de farine
- Quelques gouttes de citron (facultatif)

Instructions:

Dans un saladier, mélangez les œufs et le sucre.

Ajoutez les autres ingrédients au fur et à mesure en terminant par la farine.

Dans un moule, déposez votre pâte à gâteau (j'ai mis la grille en mode bas et le moule par-dessus) et lancez votre Ninja : **en mode 3 BAKE pendant 35 min à 180 degrés.**

Piquez au couteau pour voir si l'intérieur est cuit.

Selon la taille du moule cela prendra plus ou moins de temps (dans les petits carrés, 20 min de cuisson ont largement suffi).

Accessoires utilisés :

