

# Cake orange chocolat

## Ingrédients :

- 145g de farine pour gâteaux
- 4 oeufs (séparer les jaunes des blancs)
- 100g de sucre
- 50g d'huile
- 50g de lait
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 100g d'écorces d'oranges confites coupées en morceaux
- 1/2 bouchon de rhum
- 100g de pépites de chocolat

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Dans un bol, faire tremper les fruits confits dans le rhum.
3. Dans un autre bol, mélanger l'huile avec le lait et l'arôme vanille.
4. Dans un saladier, battre les blancs en neige avec la moitié du sucre.
5. Dans un autre saladier, battre les jaunes avec le reste de sucre.
6. Ajouter les jaunes d'oeuf aux blancs d'oeuf et mélanger délicatement.
7. Ajouter la farine et mélanger délicatement.
8. Ajouter le mélange huile/lait/vanille et mélanger délicatement.
9. Ajouter les fruits confits avec les pépites de chocolat et mélanger délicatement.
10. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four environ 45 minutes.

