



CAKE A L'ORANGE CONFITE

175g écorces d'oranges confites - 130g beurre pommade - 120g sucre en poudre - 3 oeufs - 250g farine - 3/4 sachet de levure chimique - 2 càs + 2 càs de Cointreau –

Préchauffer le four à 160° (th5-6)

Couper les écorces d'oranges en petits cubes. Dans le bol du Kitchenaid muni du fouet mélanger le sucre et le beurre pommade. Mettre en route : mélange homogène. Ajouter les oeufs : mélange lisse. Ajouter la farine et la levure tamisée. Battre puis ajouter les écorces et le Cointreau. Remuer.

Beurrer un moule à cake, fariner. Verser la pâte dans le moule. Cuire 1 h00 à 160°C.

Démouler chaud et verser encore 2 càs de Cointreau, laisser refroidir.