

Cake à l'orange

Ingrédients :

- zeste et jus de 2 bonnes oranges
- 250g de farine pour gâteaux
- 3 oeufs
- 90g de sucre
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 70g d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
3. Ajouter le zeste et jus des oranges la farine et le sucre vanillé, puis bien mélanger.
4. Ajouter l'huile et bien mélanger.
5. Huiler un moule à cake et le saupoudrer de cassonade.
6. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four 45min.

