

# **Gâteau à l'orange de MAMS**

## **Gâteau**

120 farine  
1,5 cuillère à café levure  
120g sucre  
3 œufs, battus  
½ cuillères à café écorce râpée  
2 cuillères à soupe jus d'orange  
50g beurre fondu

## **Jus**

320 cc jus d'orange  
½ cuillère à café écorce râpée  
1 cuillère à soupe sucre

- Graisser le plat, mettre du papier cuisine
- Faire fondre le beurre et laisser refroidir
- Râper l'écorce
- Préparer le jus
- Mélanger farine, levure et sucre
- Ajouter les œufs
- Ajouter 2 cuillères à soupe de jus, l'écorce et le beurre
- Mettre au four 150° pendant 30 minutes
  
- Préparer le jus dans une casserole : ne pas laisser bouillir
  
- Sortir le gâteau du four, le sortir du plat
- Verser du jus dans le fond du plat
- Remettre le gâteau dedans
- Verser le reste du jus sur le gâteau
- Laisser refroidir et mettre au frigo pour le manger « frais »

BON APPETIT !