

Cake à l'orange parfumé à la fleur d'oranger



Facile



10 min



40 min



Bon marché

Étapes de préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th 6). Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Ajoutez la farine et la levure puis le beurre fondu. Zestez l'orange et ajoutez-les ainsi que la fleur d'oranger. Versez la préparation dans un moule beurré et fariné puis enfournez pour 40 min.



© Nicoloso/Sucré salé

Mathilde Joannès 

Astuces et conseils pour Cake à l'orange parfumé à la fleur d'oranger



de course

Ingrédients

 6 personnes

- 3 Oeufs
- 170 g Sucre
- 160 g Farine
- 0,5 sachet Levure
- 150 g Beurre demi-sel
- 1 Orange
- 2 cuil. à soupe Fleur d'oranger

Calories = Moyen

Mon truc en plus..
