

Quatre quarts à l'orange

Les ingrédients :

- 250g de farine
- 200g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de beurre
- 3 oeufs
- Une orange.

Le matériel :

- fouet
- Une râpe
- Moule à gâteau

Préparation :

Mélange la farine, la levure, le sucre et le sucre vanillé.

Ajoute les oeufs.

Mélange.

Fais ramollir le beurre, ajoute et mélange.

Lave l'orange, rape le zest. Ajoute le zest d' orange + le jus de l' orange à la pâte à gâteau.

Mélange.

Beurre le moule à gâteau.

Verse la pâte.

Fais cuire à 200° environ 40 minutes.

Déguster froid.