

## Recette du gâteau à l'orange.

### Ingrédients.

						
4 oranges	farine	beurre	sucre en poudre	sucre glace	1 sachet de levure	3 œufs
	180 g	180 g	180 g	130 g		

### Ustensiles.

					
une casserole	un saladier	un fouet	une râpe	un presse-agrumes	un moule

## Recette du gâteau à l'orange.

- 1- Râper 2 oranges et garder le jus d'une.
- 2- Faire ramollir le beurre.
- 3- Ajouter dans l'ordre, et en remuant avec un fouet, le sucre en poudre, les œufs, la farine, la levure, le zeste de 2 oranges et le jus d'une orange.
- 4- Verser dans un moule beurré et faire cuire 40 minutes, thermostat 6.
- 5- Faire cuire à feu doux, 5 minutes, le sucre glace et le jus de 3 oranges.
- 6- Sortir le gâteau du four puis l'arroser avec le sirop sur toutes les faces.
- 7- Déguster frais.



RAPER



PRESSER



MELANGER



BEURRER



VERSER



FAIRE CUIRE