

# GATEAU A L'ORANGE DE SYLVIE

## INGREDIENTS :

125 g de beurre ramolli  
125 g de sucre en poudre  
3 œufs  
3 oranges (1 zeste et un jus pour le gâteau, le jus de 2 oranges pour la finition)  
125 g de farine  
1 sachet de levure chimique  
2 c à s de sucre glace (pour la finition)



## PREPARATION :

Sortir le beurre à l'avance pour qu'il se ramollisse  
Préchauffer le four à 180°  
Séparer les jaunes des blancs  
Battre au mixer le jaune et le sucre en poudre (pas le sucre glace)  
Rajouter le beurre, le jus d'une orange, la farine et la levure  
Mixer à nouveau  
Battre les blancs d'œufs en neige  
Incorporer délicatement à la préparation  
Mettre dans un moule beurré et faire cuire à four 180° entre 20 et 30 mn  
Démouler à chaud

Mélanger le jus de 2 oranges et le sucre glace  
Verser sur le gâteau chaud  
Laisser refroidir et garder au frais



<http://katarinetta.canalblog.com>