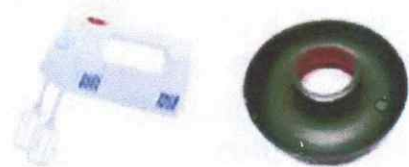


Gâteau au jus d'oranges



Il te faut :

- 120 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre
- 20 cl de jus d'orange
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 moule à savarin
- 1 grand bol
- 1 tasse
- 1 cuiller ou un mixer



Verse le beurre, le sucre, la farine, le jus d'orange, la levure et le sel dans le grand bol.



Casse les oeufs un par un dans une tasse et ajoute-les au mélange.

3



Mélange tous les ingrédients
avec une cuiller ou un mixer

4



Verse la pâte dans le moule

5



Demande à un adulte de t'aider à
allumer et à faire chauffer le four.

6



Enfourne et fais cuire 15 à 20 mn à
180°C (th.6). La pointe d'un couteau
planté dans la pâte doit ressortir
sèche si le gâteau est cuit.

7



Il ne reste plus qu'à démouler le
gâteau et à le déguster !