

# CAKE A L'ORANGE AMERE

*Délicatement parfumé*

## **Informations :**

- difficulté : facile
- pour un cake de 10/12 parts
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 45 minutes



## **Ingrédients :**

- 1 yaourt nature
- 3 œufs
- ½ pot d'huile
- 1 pot de sucre
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure
- 3 cuillères à soupe de confiture à l'orange amère

## **Préparation :**

- 1) Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 2) Dans un saladier, verser le yaourt et le mélanger pour qu'il ne fasse pas de grain.
- 3) Ajouter les œufs battus et bien mélanger.
- 4) Ajouter le sucre, puis la farine et la levure. Mélanger.
- 5) Ajouter l'huile, mélanger de nouveau.
- 6) Terminer en ajoutant la confiture et bien mélanger : la pâte doit être lisse et homogène.
- 7) Verser dans un moule à cake préalablement beurré et fariné pour faciliter le démoulage.
- 8) Enfourner à four chaud, environ 45 minutes (vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau).

## **Les astuces de la p'tite Poule Rousse :**

→ Mélanger la pâte au batteur électrique plutôt qu'à la main, cela ne fera que gagner en moelleux !