

18 – CAKE À L'ORANGE FAÇON Kouglof d'Emmanuelle

INGRÉDIENTS POUR 1 CAKE:

6 OEUFS

260G DE SUCRE BLOND

300G DE BEURRE

210G DE FARINE

3 ORANGES : ZESTES DANS L'APPAREIL LES JUS

APRÈS CUISSON QUAND LE GÂTEAU SORT DU

FOUR À VERSER DESSUS

210G DE POUDRE D'AMANDES

3 PINCÉES DE SEL

7G DE LEVURE CHIMIQUE

FAIRE FONDRE LE BEURRE DANS UNE CASSEROLE

MÉLANGER LES OEUFS, LE SUCRE, LE BEURRE FONDU ET LES ZESTES
D'ORANGE

AJOUTER LA FARINE, LA LEVURE, LE SEL ET LA POUDRE D'AMANDE

VERSER LA PRÉPARATION DANS LE MOULE

CUIRE LE GÂTEAU À 200°C – ENVIRON 25-30 MIN SELON LA PUISSANCE
DE VOTRE FOUR

PRESSER LES ORANGES ET RESERVER

VERSER ENSUITE LE JUS DES ORANGES APRÈS CUISSON SUR LE GÂTEAU
DÈS QU'IL SORT DU FOUR

DÉCORER AVEC DES NOIX, QUARTIERS D'ORANGES, LAISSER REFROIDIR ET
DÉGUTER !



