

KUCHENGLÜCK

Cake à l'orange



KOMEKO



INGRÉDIENTS

- 1 Orange
- 120 g Beurre
- 120 g Sucre de canne
- 3 Oeufs
- 250 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 1 sachet Levure chimique
- Ecorces d'orange confites
- 2 c.a.s Grand marnier



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 degrés (chaleur ventilée)
2. Prélevez les zeste de l'orange, pressez le jus et réservez le.
3. Fouettez le beurre ramolli avec le sucre.
4. Ajoutez les oeufs un à un et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
5. Ajoutez ensuite les zestes d'orange, la farine KOMEKO KUCHENGLÜCK et la levure chimique, et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
6. Ajoutez pour finir les écorces d'orange confites selon votre goût, mélangez de nouveau et versez la pâte dans un moule à cake beurré/fariné.
7. Enfourez 40 minutes à 180 degrés. Vérifiez la cuisson en piquant le gâteau.
8. A la sortie du four, arrosez le cake avec le jus de l'orange

Notre conseil:

Décorez votre cake avec un nappage à base de fromage frais ou cream cheese ou nappez tout simplement avec du Skyr.



Sans Gluten



www.komeko.de

