



GATEAU A L'ORANGE NAPPE DE SUCRE GLACE

Ingrédients : 240 gr de beurre, 240 gr de sucre, 240 gr de farine, 1 paquet de levure, 4 oranges, 4 œufs, 2 pincées de sel, 100 gr de sucre glace, un peu de Cointreau ou équivalent.

Préparation et cuisson

- Faire fondre le beurre
- Ajouter le sucre, la farine, la levure, les œufs entiers, le sel.
- Bien mélanger.
- Préchauffer le four à 180 C° (Th 6)
- Prélever le zeste de deux oranges puis les presser. Ajouter à la pâte avec le Cointreau.
- Verser dans un moule rectangulaire (genre 20 x 30) et mettre au four pendant 20 minutes.
- Presser les deux autres oranges et mélanger avec le sucre glace.
- Démouler à la sortie du four et verser immédiatement le glaçage sur le dessus.

BON APPETIT !

