

RECETTE

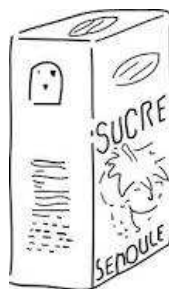
Gâteau à la fleur d'Oranger



Ingrédients :

- 2 oeufs
- 125g. de sucre
- 125 g. de farine
- 100 g. de beurre fondu
- deux bonnes rasades de fleur d'oranger
- 50 g. de poudre de noisettes ou d'amandes
- 1 cuillère à café de levure chimique.
- 12 cl de lait

1- battre les œufs, ajouter le sucre et la fleur d'oranger



2- Ajouter la farine, la levure, le beurre fondu et la poudre de noisettes ou d'amandes



3- Verser dans un moule bien beurré.



4- Cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 à 30 mn.

