



Biscuit moelleux à l'Orange

Pour 1 moule de 25 cm de diamètre

3 œufs
150 g de beurre
150 g de sucre
150 g de farine
1 jus d'orange (~1 dl)
1 c. c. rase de poudre à lever

Pour le glaçage :

1 petite tasse de sucre glace
3-4 c. s. de jus d'orange
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte assez épaisse

Beurrez et farinez le moule, ou utilisez un moule en silicone.

Préchauffer le four à 180°C

Dans un bol, mélanger le sucre et les œufs.
Ajoutez la farine et la poudre à lever ainsi que le beurre.
Ajoutez le jus d'orange.
Continuez à travailler la masse au fouet mécanique car la texture est assez liquide pour cela.

Mettre la pâte dans le moule et cuire 30 à 40 minutes à 180°C.

Quand le gâteau présente une jolie couleur, piquer avec une aiguille pour vérifier la cuisson.

Quand le gâteau est froid, mettre le glaçage.