



Gâteau Aux Oranges Sur Papier

Kağıtta Portakallı Kek



2 œufs
2 tasses de farine
1 orange
1 tasse de sucre granulé
1,5 tasse à café d'huile végétale
1 paquet de bicarbonate de soude
1 tasse à café de sucre granulé pour l'orange
1 tasse à café de yaourt
24 papiers de gâteau

- # Avant la préparation du gâteau, râpez la peau de l'orange, épluchez la partie blanche puis faites-en de la purée.
- # Laissez reposer la peau d'orange râpé et la purée dans une tasse à café de sucre granulé pendant 30 minutes.
- # Mélangez les œufs et 1 tasse de sucre jusqu'à qu'elle devient de la crème.
- # Rajoutez dessus, de l'huile végétale, du yaourt, de la farine et du bicarbonate de soude puis mélangez jusqu'à qu'elle devient lisse.
- # Enfin rajoutez le râpe d'orange et la purée de peau d'orange.
- # Installez sur le plat de cuisson, les papiers puis rajoutez dessus les gâteau.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 40 minutes.
- # Laissez reposer puis servez.

N-B : Si vous ne possédez pas de papier de gâteau, vous pouvez verser le mélange dans un plat de gâteau huilé.