



Gâteau Aux Oranges

Portakallı Kek



2 œufs
3 tasses à café d'huile végétale
5 tasses à café de farine
2 tasses à thé yaourt
1,5 tasse de sucre
½ tasse de jus d'orange
1 râpe d'orange
1 paquet de vanille
1 paquet de bicarbonate de soude

- # Mélangez l'œuf et le sucre jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez dessus, le yaourt, l'huile végétale et le jus de fruit puis mélangez encore.
- # Rajoutez de la farine, de la râpe d'orange, de la vanille et du bicarbonate de soude, puis mélangez pour obtenir un mélange pure lisse.
- # Versez ce mélange dans le plat de gâteau huilée.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 30-35 minutes.
- # A la sortie du four, laissez attendre 10 minutes, tournez à l'envers et vous pouvez rajoutez du sucre en poudre selon votre volonté.

N-B : Vous pouvez préparer ce gâteau en remplaçant le jus d'orange par du jus de cerise et la râpe d'orange par des morceaux de cerise.