



Gâteau Au Sirop d'Orange

Portakal Şerbetli Kek



2 oeufs
1/2 tasse à thé de jus d'orange
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse d'huile végétale
1 sachet de levure chimique
3 tasses à thé de farine
1 cuillère à soupe de yaourt
Pour le sirop ;
2 tasse de jus d'orange
1 tasse de sucre granulé

Mélangez dans un bol creux, le sucre en poudre et les oeufs. Rajoutez du jus d'orange, de l'huile, de la farine, de la levure et du yaourt. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse.

Huilez un plat de gâteau. Versez le mélange dans le plat. Laissez cuire au four préchauffé à 175 degrés pendant 30-35 minutes.

Préparez le sirop pendant que le gâteau cuit. Mettez le jus d'orange et le sucre dans une petite casserole. Laissez bouillir une fois, retirez du feu puis laissez refroidir.

Laissez attendre le gâteau qui vient de sortir du four pendant 3 minutes. Versez le sirop refroidis. Quand le gâteau absorbe le sirop, tournez à l'envers sur une assiette.

Laissez reposer pendant environ 2 heures, puis faites des tranches et servez.

N-B: Si vous voulez avoir plus de goût d'orange, vous pouvez rajouter du zeste d'orange.