

# Cake à l'orange

(recette pour le Thermomix)

## **Ingrédients :**

100 g	beurre ramolli
250 g	farine
250 g	sucre
1	orange non pelée en morceaux
3	œufs
1	yaourt nature
1	sachet de poudre à lever
1	pincée de sel



- Préchauffer le four à 180°. Beurrer et chemiser le moule
- Mettre le sucre, l'orange et les œufs dans le bol.  
Chauffer 3 min / 37° / vitesse 5
- Ajouter le beurre et le yaourt et mélanger 5 sec / vitesse 4
- Ajouter la farine, la poudre à lever, le sel et mélanger 15 sec / vitesse 3
- Verser la pâte dans le moule et saupoudrer la surface avec du sucre
- Cuire 35 à 45 min à 180°