

CAKE A L'ORANGE

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

15/40 min

Personnes

4-6

Ingrédients

250g de farine
2 oeufs
150g de raisins secs
120g de sucre de canne
120g de beurre salé fondu
1 sachet de levure chimique
2 cuillères à café d'extrait de vanille
1/2 cuillère à café de cannelle
le zeste d'un citron vert
2 oranges
10cl de sirop de gingembre
5cl de rhum vieux
1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.
Dans un bol disposer les raisins secs et les arroser de rhum et de sirop de gingembre. Prélever le zeste des oranges et presser leur jus. Réserver.
Dans un saladier, mélanger les oeufs, le sucre, la cannelle, la vanille, le sel, les zestes de citron et d'orange.
Incorporer la farine et la levure tamisée puis le beurre.
Ajouter enfin le jus d'orange pressé et les raisins égouttés.
Verser dans un moule à cake ou des moules individuels.
Enfourner 40 minutes environ pour un cake classique et 15 minutes pour le format individuel.
Démouler lorsque le cake est tiède

Environ **0,50€** 
PAR PERSONNE