



### **GATEAUX INDIVIDUELS A L'ORANGE**

**170g beurre salé mou - 3 oeufs - 140g sucre roux - 1 orange non traitée - 190g farine - 1 sachet de levure chimique - 2 1/2 càs de marmelade d'oranges –**

**Quantité pour 6 gâteaux de 10cm de diamètre –**

**Verser dans le bol du Kitchen... le beurre et le sucre muni du fouet. Battre. Ajouter 1 à 1 les oeufs puis la marmelade d'orange et les zestes. Ajouter la farine puis la levure ainsi que le jus de l'orange. Bien mélanger, verser dans le moule à cake beurré ou dans les moules individuels. Four préchauffé à 180°. Cuire 30 à 35min pour un grand moule ou 25min pour les petits.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr