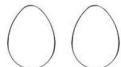
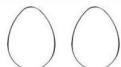


# Gâteau au jus d'orange



## Ingédients



4 œufs



200g de sucre en poudre



1 sachet de sucre vanillé



1 verre d'huile



1 verre de jus d'orange



250g de farine



1 sachet de levure

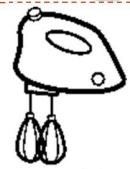
## Ustensiles



2 saladiers



1 verre mesurleur



1 batteur



1 moule



1 cuillère en bois



1 cuillère à soupe



1 fouet

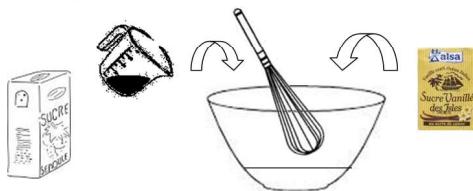
## Etapes du gâteau



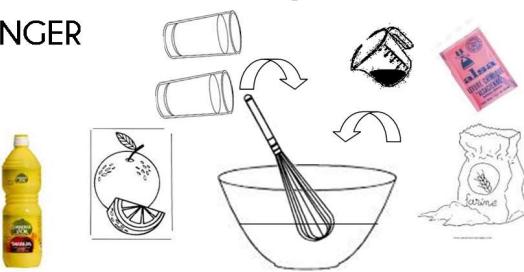
- SEPARER les blancs des jaunes dans deux saladiers.



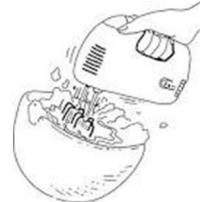
- Dans le saladier, BATTRE les jaunes avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.



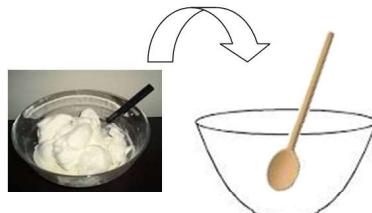
- AJOUTER l'huile, de jus d'orange, la farine et la levure. MELANGER



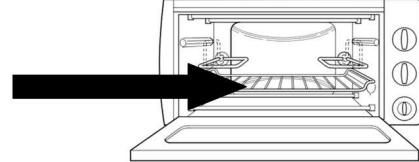
- BATTRE les blancs d'oeufs en neige ferme.



- AJOUTER les blancs au mélange



- VERSER dans un moule.  
CUIRE 45 minutes thermostat 6



SAPOUDRER de sucre glace avant de servir.