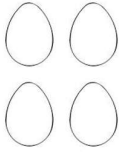


Gâteau au jus d'orange



Ingrédients



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

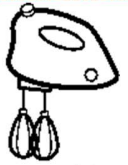
Ustensiles



2 saladiers



1 verre mesureur



1 batteur



1 moule



1 cuillère en bois



1 cuillère à soupe



1 fouet

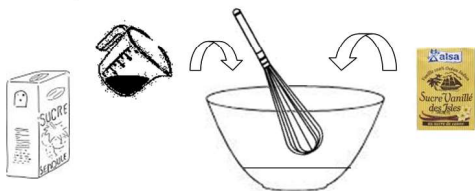
Etapes du gâteau



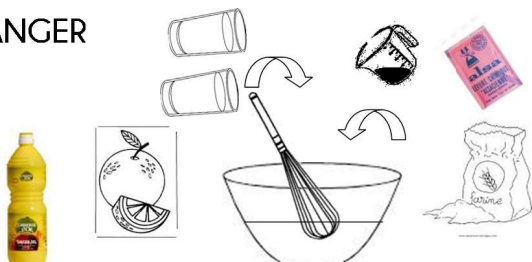
① SEPARER les blancs des jaunes dans deux saladiers.



② Dans le saladier, BATTRE les jaunes avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.



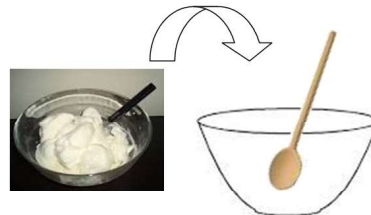
③ AJOUTER l'huile, de jus d'orange, la farine et la levure. MELANGER



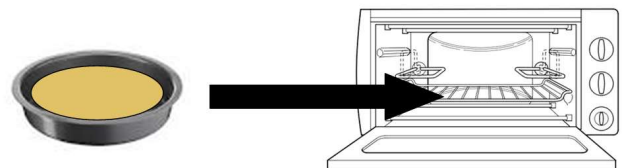
④ BATTRE les blancs d'œufs en neige ferme.



⑤ AJOUTER les blancs au mélange



⑥ VERSER dans un moule.
CUIRE 45 minutes thermostat 6



SAUPOUDRER de sucre glace avant de servir.