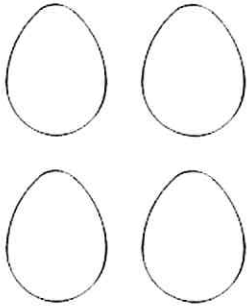


Gâteau au jus d'orange



Ingrédients



4 œufs



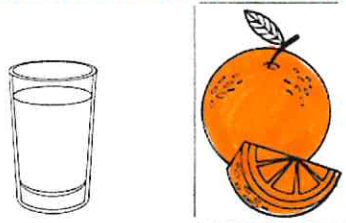
**200g de sucre en
poudre**



**1 sachet de sucre
vanillé**



1 verre d'huile



**1 verre de jus
d'oranges pressées**

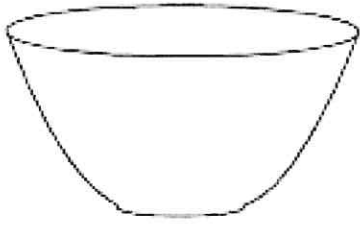


250g de farine



**1 sachet
de levure**

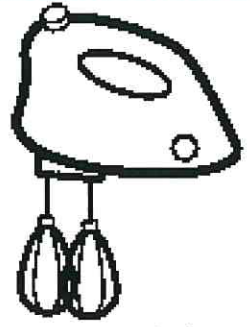
Ustensiles



2 saladiers



1 verre mesureur



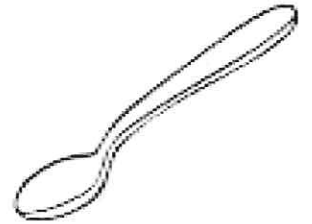
1 batteur



1 moule



1 cuillère en bois



1 cuillère à soupe



1 fouet



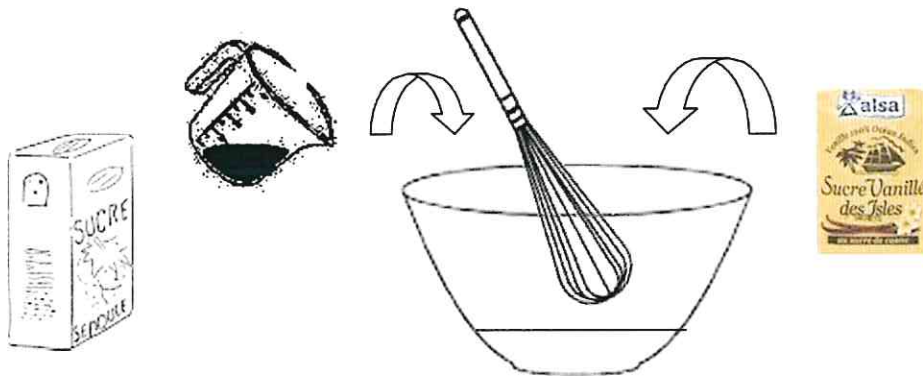
1 presse agrumes

Etapes de la recette

① SEPARER les blancs des jaunes dans 2 saladiers.



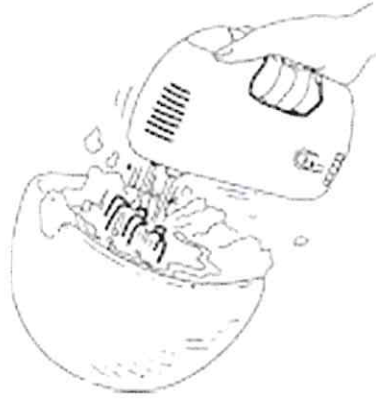
② Dans le saladier, BATTRE les jaunes avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.



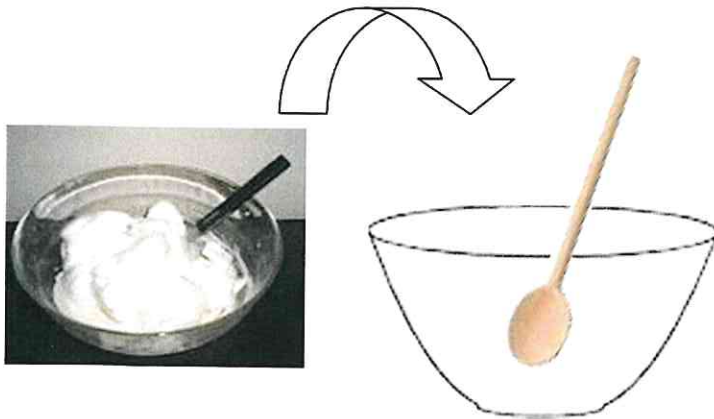
③ PRESSER les oranges. **AJOUTER** l'huile, le jus d'orange, la farine et la levure. **MELANGER**



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

