

## Gâteau à l'orange glacé au sucre

- 200g de farine
- 300g de sucre
- 70g de poudre d'amande
- 1 yaourt
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- le zeste de 3 oranges
- le jus de 1+1/2 orange
- 60g de sucre glace
- 1 pincée de sel, et du beurre pour le moule.



■ *Ce gâteau moelleux et fondant se marie particulièrement bien avec le thé.*

**Servir :** Avec une tasse de thé

### Variation

Ajoutez des pépites de chocolat.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, la levure et la poudre d'amande. Dans un second saladier mélangez le yaourt, les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Ajoutez le jus d'une orange, et les zestes.

■ Versez la farine dans le saladier contenant les liquides, et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte liquide homogène. Versez cette pâte dans un moule rond beurré, et enfournez pour 35 minutes.

■ Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir le gâteau, démoulez le puis nappez le de sucre glace dissout dans le jus d'une demie orange, et laissez figer.

## Conseils

Pour le glaçage, versez le jus d'orange sur le sucre glace en remuant, jusqu'à l'obtention d'un liquide laiteux épais.