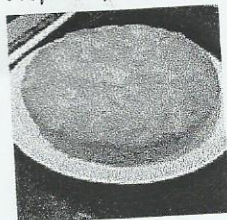


Retour à : [Gâteau russe aux oranges](#)

Gâteau russe aux oranges

Proposée par : Смородина

(0)



Fait partie des recettes préférées de 1 chef(s)

Prêt en : 1 heure 5 minutes

Photo de : LenaM

Ce type de gâteau s'appelle en Russie une "charlotte". Pour le préparer, il vous faudra seulement des œufs, du sucre, de la farine et quelques fruits. Voici la version de cette recette avec des oranges.

Ingrédients

Nb de personnes : 8

Le zeste d'une orange

2 oranges épluchées et coupées en petits morceaux

3 œufs entiers

190 g de farine

250 g de sucre en poudre

1 pincée de sel

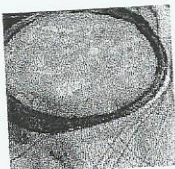
1/2 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

Méthode de préparation

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 45 minutes

1.



Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Graisser et fariner un moule. Blanchir les œufs avec le sucre en poudre et le sel. Ajouter la farine, la levure chimique, le sucre vanillé, le zeste et les oranges. Bien mélanger. Verser la pâte dans le moule préparé et cuire pendant environ 45 minutes. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

Mise à jour : 22 oct. 2015