**Gâteau à l'orange et son glaçage**



|  |  |
| --- | --- |
| Quantité | 6 Personne(s) |
| Préparation | 15 min |
| Cuisson | 45 min |

**Ingrédients pour Gâteau à l'orange et son glaçage**

* 115 g de sucre
* 115 g de beurre
* 115 g de farine
* 2 œufs
* 1/2 sachet de levure alsacienne
* 1 orange
* 115 g de sucre glace pour le glaçage

**Préparation pour Gâteau à l'orange et son glaçage**

1 - Préchauffez le four th.6 (180°C).

2 - Mélangez le sucre et le beurre en crème, ajoutez la farine et les œufs entiers, la levure alsacienne, le zeste râpé de l'orange, la moitié du jus.

3 - Beurrez un moule, versez la préparation.

4 - Enfournez pendant 45 min.

5 - Vérifiez, en enfonçant une lame, que le gâteau est cuit (il ne doit pas rester de pâte sur la lame).

6 - Démoulez le gâteau et retournez-le.

7 - Quand le gâteau est froid, préparez le nappage.

8 - Mettez dans le sucre glace, 1 c. à soupe de jus d'orange et un peu plus selon l'épaisseur souhaitée, étalez le nappage sur le dessus du gâteau (côté croûte dorée) et laissez durcir.