

Cake à l'orange et aux pépites de chocolat



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Un cake agréablement parfumé, l'idéal à l'heure du goûter !

Ingrédients

- 185 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 200 g de farine
- 150 g de maïzéna
- 1 grosse orange
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Mélangez le beurre, le sucre et le sel.
- 2 Ajoutez les œufs un par un.
- 3 Ajoutez ensuite la farine dans laquelle vous aurez diluée la levure puis la maïzéna, le zeste d'orange, le jus de cette orange et les pépites de chocolat.
- 4 Mettez cette préparation dans un moule bien beurré et fariné.
- 5 Enfournez pendant 45 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#),je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

