

# RECETTE DU GÂTEAU AU JUS D'ORANGE



## RÉALISATION DE LA RECETTE DU GÂTEAU AU JUS D'ORANGE :

**Recette** d'un **biscuit** au jus d'**orange**, facile et rapide à réaliser. La **recette** illustrée est particulièrement adaptée à une réalisation par les **enfants** ou les débutants.

Imprimer la recette du gâteau au jus d'orange :



[Imprimer la recette du gâteau au jus d'orange 1](#)



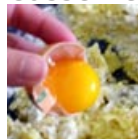
[Imprimer la recette du gâteau au jus d'orange Page 2](#)

Selon son âge aidez votre enfant à :

Verser le beurre, le sucre, la farine, le jus d'**orange**, la levure et le sel dans le grand bol.



Casser les oeufs un par un dans une tasse et les ajouter au mélange.



Mélanger tous les ingrédients avec une cuiller ou un mixer



Verser la pâte dans le moule



Allumer et à faire chauffer le four. Enfourner et faire cuire 15 à 20 mn à 180°C (th.6). La pointe d'un couteau planté dans la pâte doit ressortir sèche si le gâteau est cuit. Il ne reste plus qu'à démouler le **gâteau au jus d'orange** et à le déguster !



 [Imprimer la page](#)  
du gâteau à l'orange

Recette du gâteau au jus d'orange, une recette de dessert à imprimer pour les enfants

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

**6,49 €**



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

**1,99 €**



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

**1,59 €**



Tablier en coton avec poche

à partir de

**2,69 €**



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)