

GATEAU A LA FLEUR D'ORANGER

Il faut :

			
450g de farine	125g de beurre	250 g de sucre	1 sachet de levure
			
2 cuillères à soupe de fleur d'oranger	1 sachet de sucre vanillé	3 oeufs	125g de crème liquide



1) Battre les œufs en omelette.



2) Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé.



3) Incorporez délicatement la farine.



4) Ajouter le beurre fondu, la crème, la levure et la fleur d'oranger.



5) Versez dans un moule beurré et mettez à four th. 160° pendant 1 heure.