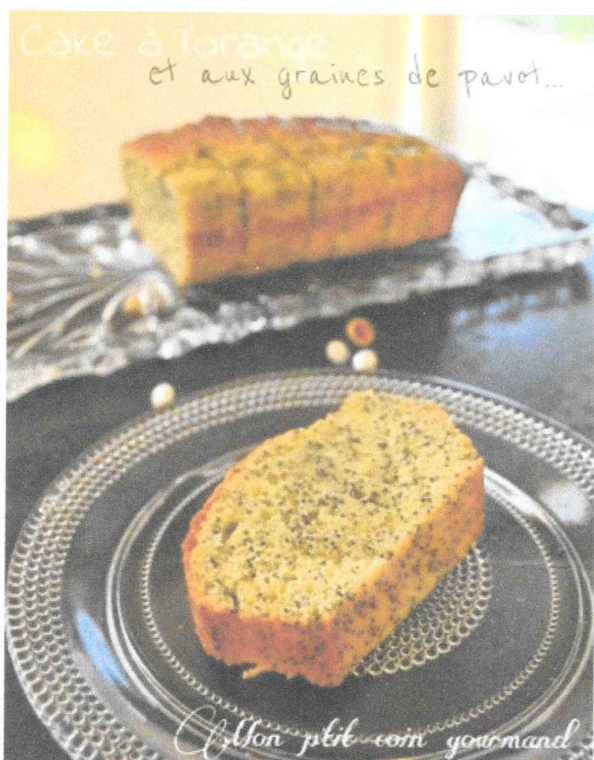


Cake moelleux à l'orange et aux graines de pavot

Préparation **15 mn** Cuisson **45 mn** Temps Total **1 h**



Ingrédients / pour 8 personnes

125 g de beurre mou
75 g de sucre blanc
75 g de sucre roux ou cassonade
3 œufs
180 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
Le jus d'1 orange
30 g de graines de pavot

PRÉPARATION / Cake moelleux à l'orange et aux graines de pavot

- 1 Préchauffer à 210°C.
- 2 Dans le bol de votre robot, mélanger le beurre avec le sucre blanc et le sucre roux. Ajouter les œufs, puis le jus d'1 orange puis les graines de pavot. Bien mélanger.
- 3 Ajouter la farine, la levure et le sel, et continuer de bien mélanger afin qu'il n'y ait pas de grumeaux.
- 4 Verser la pâte dans un moule à cake.

Pour finir

Enfourner 10 minutes à 210°C, puis 35 minutes à 150°C. Laisser refroidir avant de démouler.