

CAKE AUX ÉCORCES D'ORANGE À FAIRE AVEC LES ENFANTS



RÉALISATION DU CAKE À L'ÉCORCE D'ORANGE

Recette du cake aux écorces d'orange coupées en lamelles. Tous les enfants n'aimeront pas les écorces d'orange, mais il n'y a aucune raison pour qu'ils n'aident pas à la préparation de ce cake inhabituel.

Les ingrédients de votre recette :

- 3 oranges
- 150 g de beurre
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 300 g de farine
- 10 cl de crème fraîche
- 1 pincée de sel
- 1 paquet de levure

Les étapes de votre recette :

Selon son âge aidez votre enfant à :

Laver et brosser les oranges. Eplucher l'orange avec un couteau économe et couper l'écorce d'orange en fines lamelles. Faire fondre le beurre au micro onde pendant 40 secondes. Verser la farine, le sucre, le beurre, le lait, la levure et le sel dans un grand bol et mélanger. Ajouter les œufs un par un au mélange et tourner pour obtenir un mélange homogène. Faire tremper les écorces d'orange dans un mélange de grand-marnier et d'eau et le faire chauffer 1 à 2 minutes au micro ondes. Ajouter les écorces d'orange à la pâte et mélanger. Beurrer le moule. Verser le mélange dans le moule à cake. Faire préchauffer le four à 180 d° et mettre le cake à cuire pendant 45 mn à 1 heure 15. Planter la pointe d'un couteau au centre du gâteau pour voir s'il est assez cuit. Si la lame du couteau ressort propre, le cake est cuit. Démouler le cake et attendre qu'il refroidisse un peu avant de le couper.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Tout le matériel

Les produits indispensables

Les produits

complémentaires



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

5,99 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

Réf : 08280

Indisponible



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,49 €



Carnet de recettes à colorier

à partir de

0,99 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

5,94 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,49 €



Sac à tarte en coton

Disponible à partir du

11/11/2021

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