QUATRE QUARTS LÉGER A L'ORANGE

RÉALISATION DU QUATRE QUARTS LÉGER A L'ORANGE

Cette recette de **quatre quarts à l'orange** est ultra rapide et simple à faire, elle peut être réalisée à la dernière minute pour improviser un dessert maison.

Le quatre quarts léger à l'orange est rapide à cuire, ce qui fait en qu'il peut être prêt en moins de 30 minutes, idéal pour toutes les mamans qui manquent de temps !

Utilisez des oranges bio, car le jus et le zeste sont utilisés pour réaliser ce quatre quarts léger à l'orange.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

120 g de sucre en poudre 120 g de farine 120 g de beurre 2 œufs 2 oranges bio 1 pincée de sel 1 paquet de levure 2 cuillères à soupe de rhum 1 moule à rond à manquer 1 batteur électrique

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Faire préchauffer le four à 180 °C. Laver et brosser les oranges. Râper le zeste des oranges avec une râpe fine. Presser le jus des oranges et l'ajouter au zeste ainsi que les 2 cuillères à soupe de rhum. Faire fondre le beurre au micro onde. Verser la farine, le sucre, le beurre, les oeufs, la levure et le sel dans un grand bol et travailler au mixeur pour obtenir une pâte homogène. Ajouter le mélange zeste, jus d'orange et rhum à la pâte en continuant de travailler la pâte du quatre quart. Beurrer le moule. Verser le mélange dans le moule à quatre quarts à l'orange. Faire cuire le quatre quart 20 à 25 mn dans le four à 200°C. 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 quatre quart est cuit. Démouler le quatre quart et attendre qu'il refroidisse un peu avant de le couper.

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