

GATEAU A L'ORANGE (sans farine)

2 oranges

5 oeufs

150 gr de sucre

250 gr de poudre d'amandes

1c. à café de levure

Pocher les oranges dans de l'eau pendant 1 h

Égoutter laisser un peu refroidir

Mixer les fruits en purée

Allumer le four à 180°

Faire mousser les œufs et le sucre puis ajouter les autres ingrédients

Verser dans un moule à manqué et faire cuire environ 1h.

Bon appétit !

Si vous avez des questions, demander à Marguerite !