

## Un gâteau d'anniversaire... à déguster au parc !

Gâteau à l'orange et au chocolat

180g de beurre fondu  
180g de sucre  
150g de farine + 1 sachet de levure  
50g d'amandes en poudre (de poudre d'amandes)  
50g de pépites de chocolat (ou pastilles de chocolat)  
3 oeufs

1 orange (pour son zest et son jus)

Préchauffez votre four à 160°.

Battez au fouet électrique le beurre fondu, le sucre et le zest d'orange (une cuillère à soupe minimum) jusqu'à ce que la texture soit homogène. Ajoutez un à un les oeufs sans cesser de battre. Au-dessus de ce mélange, tamisez ensemble la farine et le contenu d'un sachet de levure. Continuez à battre. Ajoutez la poudre d'amandes. Battez toujours. Puis, versez le jus d'orange. Battez. Ajoutez les pépites de chocolat. Mélangez bien !

Versez votre appareil dans un moule beurré et mettez-le au four, à mi hauteur, pendant 50 minutes à 160°.

NB : Vous pouvez remplacer l'orange par un citron !

### Observation

#### Les quantités :

180 grammes <b>de</b> ...	mais 1 oeuf
180 kilos <b>de</b> ...	1 orange
1 cuillère <b>de</b> ...	1 citron ...
1 verre <b>de</b> ...	
1 tasse <b>de</b> ...	

### Observation

Battre **au** fouet (à + le)

une cuillère à soupe **de** zest d'orange  
une cuillère à café **de** sucre

Continuez **à** battre (continuer **à** faire qq ch)

Versez votre **appareil** = le mélange obtenu