

Gâteau à l'orange

2 grosses oranges
1 orange pour la déco
5 œufs (11 œufs)
250 gr sucre en poudre (220 gr)
225 gr poudre d'amandes
½ sachet de levure
1 cc cannelle moulue (ou pas,,)
1 pincée de sel

Four à 170 ° cuisson 50 min environ

Lavez et brossez les 3 oranges, les faire cuire en entier pendant 1 h – 1 h 30 (le couteau doit y rentrer facilement)

Mixez 2 oranges entières (avec la peau).

Faites battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Mélangez dans un récipient la poudre d'amandes, la levure, la cannelle et le sel. Y incorporez délicatement le mélange œufs – sucre et y ajoutez les oranges mixées.

Décorez le dessus avec du sucre glace et la 3ième orange coupée en rondelles.