



Mousskoutchou à l'orange

Ingrédients

4 oeufs

16 cs de sucre

1 sachet de sucre vanillé

16 cs de farine

1 sachet de levure

Zestes d'une orange

16 cs de lait

16 cs d'huile

Fouetter les oeufs avec les sucres jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter les ingrédients dans l'ordre cité ci-dessus en mélangeant entre chaque ajout

Verser dans un moule beurré **moule savarin cannelé Demarle non beurré bien sûr**

Cuire four chaud 180° entre 30 et 40 mn

Laisser refroidir et démouler