

Voici la recette du GÂTEAU À L'ORANGE ET ABRICOTS SECS :
Proposée par Paulette et Jean

Ingrédients :

- 350g de farine
- 150g de sucre roux
- 1 sachet de levure
- 2 ml de muscade en poudre
- 5ml de cannelle en poudre
- 150 ml d'eau tiède
- 100ml d'huile
- 200ml de miel liquide
- le zeste d'une orange
- 50ml de jus d'orange
- 100g d'abricots secs coupés en petits dés.

1 – Faites préchauffer le four th 6 ou 180°.

2 – Mélangez la farine, le sucre roux, la levure chimique, la muscade et la cannelle.

3- Râpez le zeste de l'orange. Pressez-la ensuite jusqu'à obtenir 50ml de jus.

4 – Ajoutez l'eau tiède, l'huile, le miel liquide et les abricots secs coupés en petits dés ; mélangez bien le tout et ajoutez-le au mélange.

5 – Verser la préparation dans le moule et faites cuire dans le four préchauffé 50 mn th6 ou 180°.

Eteignez le four et laissez reposer 10mn dans le four éteint.

6 – Démoulez et laissez bien refroidir avant de déguster.