

Tellement fondant !

Ce gâteau ultra doux est fondant, parfumé à souhait et terriblement tentant

Pour cette recette, le gâteau doit être imbibé à la fin de cuisson avec du sirop d'orange, cela apporte le côté "humide" du gâteau et c'est indispensable pour obtenir un résultat encore plus parfumé.



Sans plus tarder voici la recette

240gr de farine

1sachet de levure chimique

4 œufs, blancs et jaunes séparés

200gr de sucre

190gr de beurre

2 bananes écrasées

Jus et zestes d'une orange

Battre le beurre avec le sucre

Rajouter les jaunes d'œufs un à un jusqu'à obtention d'une consistance
mousseuse

Ensuite ajouter le jus et zestes d'orange + bananes écrasées. Rajouter petit
à petit la farine combinée à la levure chimique et bien mélanger

Monter les blancs en neige ferme et les incorporer en soulevant la
préparation

Verser la pâte dans un moule préalablement beurré et cuire à 160° environ
40min (le gâteau doit cuire lentement afin de bien lever et ne pas brûler)

Pour le sirop il suffit de presser 2 belles oranges dans une casserole, avec
100gr de sucre et faire réduire quelques instants. Imbiber le gâteau encore
chaud à la sortie du four et laisser absorber

C'est tout ! Facile non? Et super bon ! On peut décorer le dessus du
gâteau avec des morceaux d'oranges confites tout simplement