

- BISCUIT A L'ORANGE -  
=====

QUANTITES : 2 oeufs - 100 gr. de sucre - 50 gr. de farine -  
60 gr. de Maïzena - 100 gr. de beurre - 1 paquet de levure -  
*faire 3 ferbeaux* 125 gr. de marmelade d'abricots - 2 oranges -

Temps de cuisson : 40 mn.

Mélanger la farine, la maïzena et la levure.

Battre les oeufs entiers au fouet avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse.

Râper le zeste d'une orange. *(une demi orange)*

Incorporer le tout aux oeufs battus et ajouter le beurre fondu.

Verser la préparation dans le moule beurré et fariné ; ne le remplir qu'aux trois quarts.

Faire cuire au four, chaleur moyenne, chauffé 10 minutes à l'avance.

Surveiller la couleur. Laisser cuire 40 minutes.

Vérifier à la lame de couteau qui doit ressortir propre.

Pendant ce temps, passer la marmelade d'abricots à la passoire fine. La presser. Recueillir le jus. Y ajouter une cuillerée à soupe de sucre, puis le faire recuire 5 minutes. Laisser refroidir.

Démouler le gâteau sur une grille. Le laisser tiédir. Le couper en deux en travers.

Presser le jus d'une orange, imbiber une des moitiés. La tartiner avec le résidu de confiture d'abricots. Poser dessus l'autre moitié, l'imbiber également.

Tartiner le gâteau refroidi de confiture recuite.

Décorer avec des tranches d'orange.

=====