

Gâteau au sumol (à l'orange)

Ingrédients

4 œufs
200 g sucre
300 g [farine](#)
200 g [beurre](#)
Le [zeste](#) d'une [orange](#)
1 c.a.s levure chimique
20 cl sumol [orange](#)

Préparation

1. préchauffez le four à 180°
2. Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige
3. Dans un saladier, fouettez le sucre avec le beurre légèrement fondu. Ajoutez les jaunes d'œufs, le zeste d'orange, la levure chimique et 10 cl de sumol. Mélangez
4. Finir avec la farine puis le reste de sumol et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène
5. Ajoutez délicatement vos blancs d'œufs et mélangez à l'aide d'une maryse
6. Enfournez dans un moule beurré pendant 45 minutes