

Torta de naranja, gâteau roulé à l'orange

Ingrédients

- 8 œufs
- 180 grammes de sucre
- 2 [oranges](#) non traitées
- 2 cs [flocule](#) de maïs
- 1 [sachet](#) de levure chimique
- 60 grammes de [beurre](#)
- 20 grammes de sucre pour le décor

Préparation

Battez les œufs avec le sucre, ajoutez le zeste d'une orange et le jus des 2 oranges

Ajoutez ensuite le beurre fondu et la maïzena et remuez bien

Dans une plaque silicone à rebord versez le mélange, c'est très liquide mais pas d'inquiétude c'est normal, cuire 15 minutes à 180 degrés

Une fois cuit démouler aussitôt et saupoudrez entièrement de sucre, puis roulez et laissez refroidir.