**Gâteau à l’orange TM 31**

Ingrédients

4 œufs

190 gr de sucre glace

200 gr de farine

1 cc de levure chimique

10 gr d'écorce d'orange confite

200 gr de beurre fondu

40 gr d'amandes en poudre

1 cs de lait

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Mixer 1 minute 30 vitesse 6

Verser la préparation dans le moule

Cuire four chaud 180° environ 40 mn

Bien sûr la recette peut être préparée sans TM il suffit de hacher finement l'écorce d'orange avant de l'intégrer à la pâte