
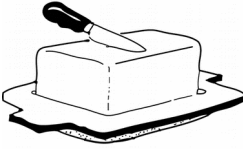
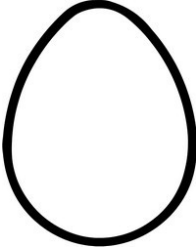
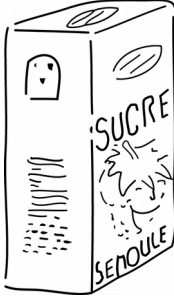


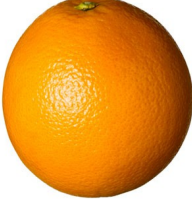




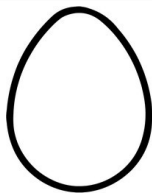
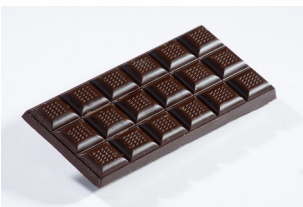

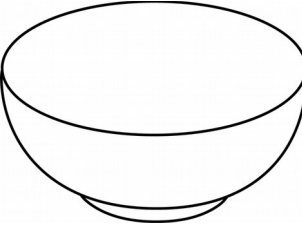
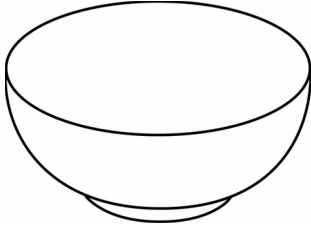

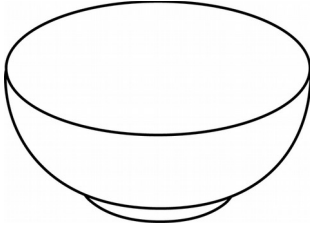





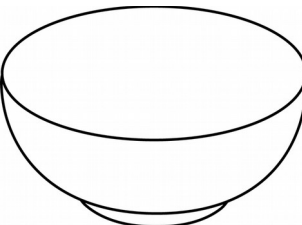




Gâteau moelleux orange chocolat sans gluten

Ingrédients

				
180 g de FARINE	150g de BEURRE	2 OEUFS	150 g de SUCRE	1 sachet de LEVURE
				
80 g de CHOCOLAT	1 ORANGE			

 © Can Stock Photo - csp8958399			
			
Préchauffer le FOUR à 180° (Th.6)	Prélever le zeste de l'ORANGE	Presser l'ORANGE	Mélanger le BEURRE ramolli et le SUCRE

				
				
<p>Ajouter le Zeste de l'ORANGE et son jus. Mélanger</p>	<p>Ajouter les OEUFS un à un. Mélanger.</p>	<p>Faire fondre le CHOCOLAT</p>	<p>Verser le CHOCOLAT dans la pâte</p>	
				 <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p>
				
<p>Ajouter peu à peu la FARINE et la LEVURE. Mélanger pour obtenir une pâte lisse.</p>	<p>Beurrer et fariner un MOULE</p>	<p>Verser la pâte dans le MOULE</p>	<p>Mettre au FOUR à 180° (Th.6) pendant 30 à 35 minutes</p>	