

Cake à l'orange et Grand Marnier

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g de beurre pommade
- 100g de sucre
- 90g de cassonade
- 2 œufs moyens
- 210g de farine T45
- 7g de levure
- 4g de sel (1 pincée)
- 80g de lait entier
- 70g de crème liquide entière
- 40g de jus d'orange sanguine
- 30g de jus d'orange sanguine
- 20g de sucre glace
- 100g de sucre glace

Préparation

1. , et imbiblez le cake avec à la sortie du four.
2. Ensuite, laissez le cake refroidir totalement avant de le démouler et de le glacer.
3. Si vous êtes pressés, vous pouvez le mettre au réfrigérateur ou même au congélateur pour qu'il refroidisse plus vite.
4. Marnier jusqu'à avoir une consistance liquide mais épaisse, une texture de ruban.
5. Versez le glaçage sur le cake et laissez-le cristalliser.
6. Ensuite, régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com