

Cake à l'orange et aux dattes

Préparation :
20 minutes

Cuisson :
1 heure

Difficulté :
Facile



**POUR
6 PERSONNES**



INGREDIENTS

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 200 g de farine avec levure
- 1 zeste d'orange
- 200 g de beurre
- 100 g de dattes hachées
- beurre pour le moule

PRÉPARATION

Beurrez un moule à gâteaux et chemisez-le de papier sulfurisé.

Battez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine tamisée et les œufs. Ajoutez les dattes hachées, le zeste d'orange.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire au four à 150°C, environ une heure.

Vérifiez la cuisson du gâteau, retirez du four, laissez tiédir et démoulez avec précaution.



La datte est le fruit du palmier dattier. On la retrouve en Tunisie, en Algérie et en Israël selon les variétés.