Cake au chocolat et zeste d'orange

Le zeste d'orange parfume délicatement ce cake au chocolat à la mie tendre. Un duo gourmand qui change des gâteaux habituels.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 1 orange non traitée
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 120 g de beurre mou
- 180 g de farine
- 40 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- 100 ml de jus d'orange
- 100 g de pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un moule à cake.
2. Prélever le zeste de l'orange avec un économe, le mettre dans le bol avec le sucre et pulvériser.
   15 sec / vitesse 10
3. Ajouter les œufs et le beurre et mélanger.
   30 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine, le cacao, la levure et le jus d'orange et mélanger.
   25 sec / vitesse 4
5. Incorporer les pépites à la spatule.
6. Verser dans le moule et cuire 40 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Roule les pépites dans un peu de farine pour qu'elles ne coulent pas au fond du moule.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.