

# Natrel®

## Gâteau à l'orange

Pour votre prochain dessert, essayez cette tarte aux oranges fraîche et parfumée qui allie à merveille la fraîcheur du zeste d'orange à une texture moelleuse et légère. Concocté avec du beurre Natrel Sans Lactose, ce dessert sucré rivalisera avec n'importe quel verre de jus d'oranges fraîchement pressées et sera idéal à partager en famille (ou à garder entièrement pour soi) !

SERT  
8 À 10



PRÉPARATION  
15MIN.



CUISSON  
45MIN.



### Ingrédients

2 tasses de farine tout usage  
¼ c. à thé de sel  
1 lievito vanigliato (poudre à pâte avec vanille)  
1 tasse de beurre Natrel Sans lactose non salé, à température ambiante  
1 tasse de sucre  
2 œufs entiers  
2 jaunes d'œuf  
1 c. à soupe de zeste d'orange ou le zeste de 2 oranges  
½ tasse de Natrel Sans lactose 2%  
1 c. à soupe de jus de citron  
½ tasse de jus d'orange

### Préparation glaçage

1 tasse de sucre glace  
2 c. à soupe de crème à fouetter Natrel Sans lactose 35 %  
1 c. à thé d'extrait de vanille

### Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F. Graisser un moule à Bundt de 9 pouces.
2. Tamiser la farine, le sel et la poudre à pâte vanillée. Réserver.
3. À l'aide du fouet fixé au batteur sur socle, battre le beurre et le sucre en crème. Ajouter les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le zeste d'orange. Battre jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
4. Dans un bol, combiner le Natrel Sans lactose et le jus de citron. À basse vitesse, incorporer tous les ingrédients au mélange de beurre en alternant la préparation au Natrel Sans lactose, les ingrédients secs et le jus d'orange.
5. Transférer la préparation dans le moule à Bundt. Cuire 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser légèrement refroidir. Retirer délicatement le gâteau du moule et laisser refroidir complètement sur une grille.

### Préparation glaçage

1. Battre les ingrédients dans un bol, jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
2. Garnir le gâteau du glaçage et laisser reposer 10 minutes.