

Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 6

Babka à l'orange

Ingrédients:

- 2 verres à moutarde de **farine du moulin fine fleur**
- 2 verres à moutarde de sucre
- 5 œufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 sachet de levure
- 3/4 d'un verre à moutarde d'huile
- 1 jus d'orange

Préparation:

- Travailler le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter l'huile la farine et mixer en ajoutant le jus d'orange, la maïzena et la levure
- Quand la pâte est homogène, placer le tout dans un moule à bord assez haut.
- Au niveau de la cuisson, placer le moule dans un four à 180° pendant 30mn
- Puis encore 30mn à 200°
- Laisser refroidir puis démouler

Association La Tourelle
Mairie d'Achicourt
62217 - ACHICOURT
Tél. 03.21.71.68.68

