**Le GATEAU à l’ORANGE de CHRISTINE GUEBERT**

250g de sucre

160g de beurre

5 œufs

du zeste d’orange

200g de farine

¼ de paquet de levure

Préparation :

* Tourner en crème sucre+beurre
* Ajouter œufs entiers+zeste, farine+levure
* Beurrer moule-four ½ chaud

Glaçage :

* 200gr de sucre glace-jus d’orange
* Etendre sur gâteau froid