

RECETTE GÂTEAU À L'ORANGE

PORTOKALOPITA



Recette du livre Kalios,
'Kalamata, la famille, la cuisine et la Grèce'

YA
YA

RECETTE GÂTEAU À L'ORANGE

PORTOKALOPITA

INGRÉDIENTS

POUR LE GÂTEAU

- 1 verre d'huile
- 1 verre de sucre
- 200g de yaourt grec
- 1 gousse de vanille
- 1 sachet de levure
- Le zeste d'une orange
- 4 œufs
- 1 paquet de pâte filo

INGRÉDIENTS

POUR LE SIROP

- 2 verres de sucre
- 2 verres d'eau
- 1 verre de jus d'orange

DÉROULÉ

- Prendre la pâte filo et la couper en petits morceaux.
- Dans un bol, mettre huile et sucre et mélanger jusqu'au moment où le sucre a fondu dans l'huile.
- Ensuite, rajouter le yaourt. Et quand le yaourt est absorbé par le mélange huile et sucre, rajouter les œufs un par un, puis le zeste d'orange, la vanille, le sachet de levure.
- Mélanger le tout. Incorporer les filons en petits morceaux. Les laisser un peu et mettre le tout dans un plat au four.
- Monter le four à 170 °C. Faire cuire pendant trente minutes.
- Pendant ce temps, préparer le sirop.
- Sortir le plat du four. Incorporer le sirop dans le plat.

Attention les deux ne doivent pas être à la même température. Soit le sirop froid sur le gâteau chaud ou le sirop chaud sur le gâteau froid.

*Une recette du livre Kalios,
Kalamata, la famille, la cuisine et la Grèce'*

YA
YA