



CAKE AUX GRAINES DE PAVOT ET À L'ORANGE

(8 à 10 portions)

Vous aurez besoin de :

- 2 œufs
- zeste et jus d'une orange
- 2/3 tasse (160 ml) de jus d'orange
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile de canola

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Dans un bol, verser le contenu du pot. Dans un autre bol, mélanger le zeste et le jus d'orange, l'huile et les œufs. Incorporer au premier mélange. Vaporiser un moule à pain de 8 x 4 po (20 x 10 cm) d'un enduit anti-adhésif. Verser dans le moule préparé. Cuire au four de 40 à 45 minutes. Petit moule 5 x 3 po (14 x 8 cm) cuire de 24 à 28 minutes. Donne trois petits moules.

Ce cake peut être congelé et il se conserve trois mois. *Variante : Remplacez le jus d'orange par une bière blanche.*

Allez voir notre vidéo de cette recette sur : www.potsdefolie.com (section vidéos)

POPPY SEED AND ORANGE CAKE

(8-10 servings)

For this recipe you will need:

- 2 eggs
- 1 orange (juice and peel)
- 2/3 cup (160 ml) orange juice
- 45 ml (3 table/spoons) of canola oil

Pre-heat oven at 350°F .In a bowl, pour content of jar. In another bowl, mix all the other ingredients. With the use of a spatula blend with first mixture. Spray bread pan (8"X4") with a no-stick cooking spray and pour-in mixture. Cook for 40-45 min. If a smaller bread pan is used,cook for 24-28 min. Makes 3 small cakes. Cakes may be kept frozen for up to 3 months

Variation: Use a lager beer instead of orange juice.

How to make the cake? Visit www.potsdefolie.com (video section)