

Orange Cake

Bake at 350°F(180°C) for 30 minutes or until done.

- 1 whole orange
- 3/4 cups + 2 tablespoons butter- - melted or softened
- 3 eggs
- 1 cup sugar
- 1 1/2 cups flour
- 3/4 teaspoon baking powder

-Glaze-

- 2 cups powder sugar
- 1 teaspoon vanilla

오렌지 주스 조금씩 넣으면서 농도를 맞춘다.

이때 약간 질게 흘러내릴 정도로 만들면 된다.

오렌지 껍질 조금 강판에 갈아 놓는다.

*오렌지 큰것일 경우 1개 사용하고, 약간 작으면 1개 반 사용 한다.

*껍질째 썰어서 믹스에 간다.

*큰볼에 오렌지 갈은거랑 나머지 재료들 모두 섞는다.

*플라워 팬이나 로프팬에 붓는다.

*로프 팬에 구웠을 경우 식은 다음 케익 위에 파우더 슈가 뿌려 준다.

*플라워 팬에 구웠을 경우, 조금만 식혔다가 약간 따듯할 때 Glaze 만든 거 빵위에 올려준다. 그리고 오렌지 껍질 갈아 놓은거 위에 올려 준다.

*플라워 팬 중간에는 오렌지 보기 좋게 썰어 넣어도 예쁘다.