

■ DéSSERTS en randonnée

CAKE MAROCAIN

=====
Edité par : BERGER Lucette
=====

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Pour 8 personnes : 100g de poudre d'amandes
180g de sucre en poudre + 50g
50g de chapelure
4 œufs
2 cuillères à soupe d'huile
1 citron
1 orange
2 à 3 pincées de cannelle
1,5 cuillère à café de levure chimique

Préchauffer le four à Th 6 (180°C)

Dans un saladier, mélangez la chapelure avec le sucre, la levure, la poudre d'amandes, la cannelle et les zestes râpés de l'orange et du citron.

Battez les œufs avec l'huile et incorporez-les peu à peu à la chapelure. Versez dans un moule à cake antiadhésif de 26cm beurré et fariné.

Glissez au four pour 45 mn

Pendant ce temps, versez le jus de l'orange, le jus du citron et 50g de sucre dans une casserole et portez à ébullition pendant 3mn.

Versez le sirop sur la cake tiède démoulé.

Servez-le froid, accompagné de yaourt et d'une salade d'oranges.

Bonne dégustation

Lucette