

Cake Amandes, Orange et Chocolat

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Repos au frigo : 2 heures

Ingrédients:

- BLANC(S) D'OEUF(S)	4
- BEURRE	120g
- AMANDES HACHÉES	125g
- SUCRE IMPALPABLE	100g
- FARINE	60g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- ORANGE(S)	le jus d'1/2
- CHOCOLAT FONDANT	36 petits carréq



Recette:

- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Mélangez dans un saladier, la farine, la poudre d'amandes et le sucre.
- Ajoutez les blancs d'œufs, le beurre fondu et le jus d'orange.
- Ajoutez alors le « baking powder » au mélange.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez les moules à petits cakes en silicone (2 x 6 cakes).
- Répartissez la pâte dans les moules au $\frac{3}{4}$ de la hauteur.
- Enfournez pour 20 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Sortez et démoulez délicatement.
- Baissez le four à 100°C.
- Placez 3 carrés de chocolat dans chaque alvéoles des moules en silicone et ré-enfournez pour 3 minutes.
- Sortez et replacez les cakes dans les moules en les appuyant bien pour permettre au chocolat de monter sur les côtés.
- Placez au frigo pour minimum 2 heures puis démoulez.

Remarque:

Pour 12 cakes.

Vous pouvez également ajoutez des zestes d'orange qui augmentera le goût de celle-ci.