

Cake Amandes et Oranges Confites

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OEUF(S)	3
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	50g
- BEURRE DEMI-SEL	100g
- FARINE	130g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- AMANDES HACHÉES	135g
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	1 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'1
- MASCARPONE	100g
- ÉCORCES ORANGES CONFITES	70g en dés
- AMANDES EFFILÉES	qq.



Recette:

- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans le robot avec le fouet, mélangez les œufs avec les amandes hachées pendant 2-3 minutes.
- Incorporez alors le jus du citron, la fleur d'oranger, le beurre fondu, la farine et la levure.
- Retirez le fouet et à l'aide d'une spatule, homogénéisez le tout en ajoutant encore le mascarpone, le sucre glace et les dés d'oranges confites.
- Beurrez et farinez le moule à cake.
- Versez et égalisez-y la pâte.
- Enfournez pour 45 minutes.
- Après 10-12 minutes répartissez les amandes effilées sur le sommet et replacez immédiatement au four.
- Sortez du four après avoir vérifié la cuisson avec une pique métallique.
- Laissez un peu refroidir puis démoulez délicatement.