

Cake aux amandes



Ingrédients nécessaires

arôme de fleur d'oranger : 2cc
orange : 1
sel : 5 pincée(s)
poudre d'amandes : 125g
farine : 250g
beurre : 25g
levure chimique : 1cc
œuf : 3
sucre blanc : 100g

Préambule

Les amandes sont de petits fruits à coque, croquants et amères qui sont utilisés dans la fabrication de nombreux gâteaux. Les cakes aux amandes sont particulièrement savoureux. Lapinou va te montrer de quelle façon en réaliser un.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Dans un grand saladier, mélange le sucre, la farine, les œufs, la levure, la poudre d'amande l'arôme de fleur d'oranger et le sel.



Etape 2

Presse l'orange et ajoute le jus dans le mélange précédent. Remue bien. Tu peux également mettre des zestes d'orange, si tu le souhaites, à condition que ton orange soit non traitée.



Etape 3

Fais fondre le beurre dans une petite casserole, à feu doux.



Etape 4

Ajoute le beurre à la pâte de ton cake, puis mélange.



Etape 5

Verse ta pâte dans un moule à cake antiadhésif ou dans un moule ordinaire, après avoir huilé le fond à l'aide d'un essuie-tout.



Etape 6

Fais cuire ton cake pendant 40 minutes à 180°C. Demande de l'aide à un adulte pour le mettre au four.



Etape 7

Une fois que les 40 minutes sont passées, le cake est prêt. Laisse-le refroidir avant de le démouler pour éviter de te brûler. Bonne dégustation !

