

GATEAU A LA FLEUR D'ORANGER ET POUDRE AMANDE



Ingrédients

150 g de mascarpone
100 g de sucre
3 oeufs
160 g de farine
100 g de poudre d'amandes
1 sachet de levure
2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger
sucre glace

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 15 minutes
Temps de cuisson environ 25/30 minutes selon four

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Fouettez le mascarpone et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
Ajoutez les oeufs un par un, la farine, la levure, la poudre d'amande et l'eau de fleur d'oranger, mélangez bien.
Beurrez et farinez votre moule, puis versez votre préparatin dedans.
Enfournez et faire cuire environ 25/30 minutes.
Vérifiez la cuisson en piquant avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Laissez refroidir, puis le démouler et saupoudrer de sucre glace.

Source de la recette
" Oh, la gourmande"

Commentaires



Gâteau moelleux, très agréable à déguster pour le petit-déjeuner ou le goûter.
Je n'ai rien changé à la recette, elle est parfaite, je n'aime pas le mensonge, je n'avais plus d'eau de fleur d'oranger et j'ai remplacé par du rhum, si vous aimez le rhum c'est aussi très bon, mais bon pour les enfants il est préférable l'eau de fleur d'oranger.

Ajouter un commentaire

