

CAKE MAROCAIN

Sophie Dudemaine

100g de poudre d'amandes

150g de sucre en poudre (dans la recette de Sophie, il est indiqué 180g de sucre, je trouve que c'est beaucoup.. donc on peut réduire cette quantité à 150g ou même à 130g.. selon le goût de chacun)

50g de chapelure

4 oeufs

15 cl d'huile de tournesol

1 citron

1 orange

une demi c à café de cannelle

un sachet de levure

+ 50g de sucre en poudre pour le sirop

préchauffer le four à 180°C

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

battez les œufs avec l'huile et incorporer petit à petit le mélange précédent

verser dans un moule à cake beurré

enfournier pour 45 min environ, vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau...

pendant ce temps là, verser le jus de l'orange et du citron, et les 50g de sucre dans une casserole et porter à ébullition pendant 3 min

verser le sirop sur le cake tiède démoulé avec un pinceau sur tous les côtés.

laisser refroidir avant de servir..

