



Gâteau à l'orange et aux amandes

RECETTES - DESSERTS



NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 50-60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 ½ de farine tout usage
- ¾ tasse de farine d'amandes
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- ½ tasse de beurre, tempéré
- 1 tasse de sucre
- 4 œufs
- 1 c. à thé de zeste d'orange de la Floride
- 1/4 c. à thé d'extrait amande
- ½ c. à thé d'extrait de vanille
- ½ tasse de jus d'orange de la Floride
- ½ tasse d'amandes effilochées des États-Unis

Glaçage :

- Le jus de 2 oranges de la Floride
- 3 c. à table de sucre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.

2. Dans un bol, mélanger la farine, farine d'amandes, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre avec le sucre .
4. Ajouter les œufs un à la fois et bien les incorporer.
5. Ajouter le zeste et bien mélanger.
6. Ajouter l'extrait d'amandes, de vanille et le jus d'orange et brasser un peu.
7. Incorporer délicatement le mélange de farine au mélange liquide.
8. Bien incorporer sans trop brasser.
9. Couvrir le fond d'un moule à charnière rond de 8 pouces de papier parchemin et beurrer l'intérieur du moule.
10. Verser le mélange à gâteau dans le moule. Égaliser à l'aide d'une spatule.
11. Parsemer le mélange d'amandes émincées.
12. Cuire au centre du four pendant 40-50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dedans en ressorte propre.
13. Mettre dans une casserole le jus des deux oranges et le sucre. Faire bouillir. Diminuer le feu et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il réduise un peu. Arroser le gâteau doucement jusqu'à ce que le gâteau soit imbibé. Il se peut qu'il vous en reste.