Temps de cuisson : 40 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 8-10

Gâteau à l'orange et aux amandes

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
- 3 c. à table de sucre

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.

2. Dans un bol, mélanger la farine, farine d'amandes, la poudre à pâte, sel et le bicarbonate de soude.
3. Dans un autre bol, fouetter le beurre avec le sucre en poudre.
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. Parsemer le mélange d'amandes émincées.
11. Cuire au centre du four pendant 30-35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dedans en ressorte propre.
12. 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.

Source : https://cinqfourchettes.com/2019/04/**gateau-a-lorange-et-aux-amandes**.html