

<http://piroulie.canalblog.com>



Ingédients :

- 4 oeufs
- 1 verre 1/2 de sucre en poudre (220 g)
- 1/2 verre d'huile (10 cl)
- 2 càs d'eau de fleur d'oranger (je n'en n'ai pas mis)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 verre de jus d'orange (20 cl)

- 2 verres de poudre d'amande (150 g)
- 2 verres de farine (240 g)
- 1 sachet de levure chimique
- 200 g de framboises (facultatif)

Réalisation

Préchauffer le four à 180 °

Dans un bol battre les oeufs et les sucres jusqu'à ce que le mélange triple de volume.

Ajouter le jus d'orange, l'huile puis délicatement les amandes et la farine additionnée de levure dans cet ordre.

Ajouter les fruits rouges (framboises, myrtilles ou un mélange de fruits des bois) ou de l'eau de fleur d'oranger

Verser dans un moule à manqué tapissé de papier sulfurisé (s'il n'est pas en silicone)

Cuire 25 mn au four th.180 puis couvrir le gâteau de papier alu et prolonger la cuisson environ 5 - 10 min jusqu'à ce qu'une aiguille enfoncée dans le gâteau ressorte sèche .

Petite précision : Le temps de cuisson dépend de votre four mais aussi de la taille du moule choisi : si votre gâteau est haut le temps de cuisson sera un peu plus long (pour mon moule à charnière de 22 cm de diamètre : 45 min en tout)