

Moelleux amande et orange

Ingredients
4 oeufs
300g de poudre d'amande
90g d'huile
35g de crème liquide entière
140g de sucre
3g de levure chimique
1 orange
des amandes éffilées

Étape de la recette

- Pour un moule de 22cm -

Prchauffer le four 170C

Mlanger le zest de l'orange avec le sucre

Ajouter les jaunes d'oeufs et fouetter jusqu' blanchissemment

Verser l'huile, la crme liquide, le jus de l'orange et mlanger

Incorporer la poudre d'amande et la levure chimique

Monter les blancs en neige et les ajouter dlicatement la pte

Garnir le dessus d'amandes effiles

Enfourner environ 50 minutes

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr