

Cake au sirop d'érable TM

Ingredients
Pâte à cake
130g de pâte d'amande
3 oeufs
50g de cassonade
60g de sucre d'erable
2,5g de fleur de sel
3g de levure chimique
110g de beurre
100g de farine
60g de sirop d'érable
Sirop d'imbibage
330g de sirop d'érable
170g d'eau
Glaçage
170g de sucre muscovado
50g de beurre
85g de sucre glace
85g de crème liquide entière

Pâte à cake

Faire fondre le beurre au micro onde

Prchauffer le four 170C

Danns le bol mettre la pte d'amande et les oeufs 12s/vitesse 5

Verser la cassonade, le sucre d'erable et la fleur de sel 40s/vitesse 3.5

Ajouter la farine et la levure 8s/vitesse 3.5

Verser le beurre fondu et le sirop d'erable 15s/vitesse 3

Verser la pte dans le moule cake et enfourner 35 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sirop d'erable jusqu' ebullition

Laisser tidir puis l'aide d'un pinceau imbiber gnreusement le cake

Glaçage

Faire bouillir la crme, y ajouter le beurre

Verser la prparation chaude sur les sucres et mixer

.Rserver une nuit au frais

Le lendemain fouetter le glaçage jusqu' blanchissement

Mettre en poche et dcorer comme il vous plaît