Gâteau à l'orange et aux amandes

Un gâteau humide et très parfumé, préparé avec des oranges entières cuites puis mixées et de la poudre d'amande. Sans beurre.

8 personnes	15 min préparation	50 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 2 oranges non traitées
- 4 œufs
- 180 g de sucre
- 200 g de poudre d'amande
- 60 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 500 ml d'eau

Préparation

1. Mettre l'eau dans le bol et placer les oranges entières dans le panier. Cuire à la vapeur.
   30 min / Varoma / vitesse 1
2. Laisser refroidir les oranges, retirer les pépins et les couper en quartiers.
3. Vider et sécher le bol. Mixer les oranges en purée.
   30 sec / vitesse 7
4. Ajouter les œufs et le sucre.
   30 sec / vitesse 4
5. Ajouter la poudre d'amande, la farine et la levure.
   20 sec / vitesse 3
6. Verser dans un moule chemisé et cuire 50 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
Ce gâteau est encore plus moelleux le lendemain, prépare-le la veille.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.