Cake aux amandes et pavots, glaçage à l'orange

Temps :

- 20min prep
- 1h30 cuisson
- ~ 6h repos

Ingrédients cake :

- 160g sucre
- 130g farine
- 0,1L de lait
- 0,1L d'huile
- 1 oeuf
- 2 teaspoon de graines de pavot
- 2g levure chimique (baking powder)
- 1/2 teaspoon d'extrait d'amande
- 1/2 teaspoon d'extrait de vanille
- Beurre pour le moule

Ingrédients glaçage :

- 45g sucre glace
- 1/2 orange
- 1 teaspoon beurre fondu
- 1/4 teaspoon extrait amande
- 1/4 teaspoon extrait vanille

Étapes :

1. Préchauffer le four à 175°C
2. Préparer le moule à kouglof, bien beurrer l'intérieur
3. Mettre farine, sucre, pavots, levure, sel dans un récipient, mélanger

4. Ajouter oeuf, lait, huile, extrait d'amande et extrait de vanille. Bien mélanger.
5. Mettre dans le moule, faire cuire 80-90min.
6. Sortir du four, laisser refroidir 15min
7. Dans un bol, mettre le sucre glace, le jus d'orange, le beurre fondu et les extraits, mélanger
8. Démouler le gateau sur une assiette
9. Avec une baguette en bois, faire des trous dans le gateau
10. Avec un pinceau, couvrir le gateau de glaçage
11. Mettre au frigo pour que le glaçage prenne

Revision #1
Created 5 April 2021 12:28:29 by Admin
Updated 5 April 2021 12:43:38 by Admin