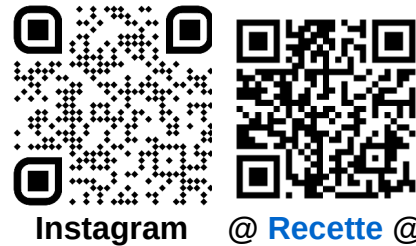


Cake Marocain



27

Ingrédients :

100gr poudre d'amandes
50gr chapelure fine
140gr sucre
2gr cannelle moulue
4gr levure chimique

4 œufs
150gr d'huile neutre (mais on peut le faire avec 75g)

Pour le sirop :

90gr jus d'orange (le jus d'une grosse orange à jus)
60gr jus de citron (le jus d'un gros citron à jus)
50gr sucre en poudre

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger la poudre d'amande, la chapelure, le sucre, la cannelle et la levure.

Incorporer les œufs et l'huile

Enfourner 45 minutes.

Pendant la cuisson faire le sirop en mélangeant les ingrédients et faire dissoudre le sucre à chaud dans une casserole

Démouler et imprégner avec tout le sirop