Cake aux épices

Écrit par Administrator

Pour 6 personnes

Préparation : 15mn

Cuisson : 50 mn

- 100Grammes de beurre mou
- 250 grammes de carbonade
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 20 cl de lait
- 200 grammes de farine
- 2Càs de marmelade d'oranges
- 10 amandes
- 2 càcafé de cannelle en poudre
- 10 clous de girofle
- 10 graines de cardamone
- Beurre pour le moule

- 1.Beurrez le moule à cake si besoin
- 2.Préchauffez le four (TH 6 180°C)
- 3.Découpez le beurre ramolli en petits dés
- 4.Décortiquez les amandes, les hacher au couteau (ou poudre d'amandes)
- 5.Mélanger beurre et cassonade (au robot , si vous en avez un)
- 6.Ajoutez les œufs un à un jusqu'à obtenir une pâte bien lisse
- 7.Pilez les clous de girofle,la cardamone avec un mortier pour obtenir 2 cuillères à café
- 8.Filtrer au travers d'une passoire pour éliminer les plus gros morceaux et mélangez avec le gingembre et la cannelle
- 9.Mélangez la farine, la levure, les épices dans un saladier
- 10.Versez le lait , en fouettant , continuez avec le beurre au sucre, la confiture et les amandes
- 11.Remplissez le moule et enfournez une petite heure