

CAKE A L'ORANGE

Ingrédients :

- 1 Grosse orange Bio pour récupérer le zeste
- 70 g De farine de patate douce
- 30 g De farine de coco
- 40 g de sucre en poudre coco, canne, ou autres
- 2 Pincées de sel fin
- 70 g De poudre d'amande
- 70 g d'huile de coco désodorisée
- 3 Œufs
- 1 Demi sachet de levure sans gluten de préférence

Préparation de la pâte :

- Remplir la cuve du Vitaliseur 1/3 d'eau et mettre à frémir
- Mettre l'huile de coco au bain marie à fondre et laisser la tiédir avant de vous en servir
- Mélanger dans un saladier les ingrédients sec (farine, poudre d'amande, levure, sucre.)
- Enlever avec une lame de couteau le zeste de l'orange
- Presser le jus de cette orange et versez le dans le saladier
- Passer le zeste au robot légèrement verser le dans le saladier mais gardez-en un peu pour le dessus de votre cake
- Battre vos 3 blancs d'œufs en neige et réserver au frais
- Ajouter vos jaunes d'œufs dans le saladier et votre huile de coco tiédie
- Fouetter le tout vigoureusement
- Ajouter les blancs en neige délicatement en soulevant la pate afin de bien l'aérer
- Huiler le moule à cake légèrement
- Verser la préparation et disposer le reste du zeste mis de côté sur le cake
- Mettre le moule sur le tamis
- Laisser cuire 40 minutes
- Laisser refroidir avant de démouler

Ce cake est un réveil pour vos papilles