

CAKE ORANGE & PAVOT



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 190g Beurre
- 240g Farine de blé
- 40g Graines de pavot
- 25g Lait
- 150g Sucre
- 1 Orange Bio
- 3 Oeufs
- 2cc Levure chimique
- 60g Amandes en poudre
- 30g Eau

Préparation:

-
- Préchauffer le four à 180°
Tapisser un moule de papier de cuisson
- Mélanger dans un petit récipient le lait et les graines en poudre
- Mettre 150g de sucre et le zeste d'une orange dans le bol, mixer 10 sec / vitesse 10.
- Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule.
- Ajouter le beurre, les œufs, la farine, la levure, les amandes en poudre, le mélange lait-pavot, et le jus d'une orange puis mixer 45 sec / vitesse 6.
- Transvaser le mélange dans le moule puis enfourner 45 minutes à 180°