

Cake orange farine de pois chiche

Ingrédients

200 g de farine de pois chiche
120 g de sucre
1 c à c de bicarbonate
50 g de purée d'amandes blanche (= 3 c à s)
100 ml d'huile d'olive
Le zeste d'une orange
100 ml de lait d'amande
100 ml de jus d'orange
25 g d'amandes effilées

Préparation

Mélanger les ingrédients secs, ajouter les humides (en commençant par la purée d'amandes). Verser la pâte dans un moule à cake, et décorer avec les amandes effilées.

Faire cuire à four préchauffé à 150°, pendant 30 à 40 minutes (plutôt 40-45 pour moi). Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson, le gâteau est parfait lorsque le couteau ressort encore à peine collant.