

CAKE BIZARREMENT MARBRE A L'ABRICOT

Pour 1 grand cake

Préparation :

Cuisson :



240 g de farine T65
100 g d'amandes en poudre
1 sachet de poudre à lever sans phosphate
1 cuillère à café rase de sel
125 g de margarine végétale
70 g d'huile de colza
200 g de sucre blond de canne
2 cuillères à café de vanille liquide
125 ml de lait fermenté
4 cuillères à soupe de sirop d'orgeat
200 g de beurre d'abricot ou de pâte à tartiner abricots secs-pomme

- 1 Beurrer un grand moule à cake.
- 2 Dans un bol, mélanger la farine, les amandes en poudre, la poudre à lever sans phosphate et le sel.
- 3 Dans un autre grand bol, mélanger au fouet la margarine et le sucre blond de canne à vitesse moyenne pendant 3 min, ajouter l'huile et mélanger.
- 4 Ajouter les œufs, un à la fois en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 5 Ajouter la vanille.
- 6 Préchauffer le four à 180°C.
- 7 Incorporer le mélange de poudres en alternant avec le lait mélangé au sirop d'orgeat en prenant soin de terminer par le mélange de poudres.
- 8 Verser environ la moitié de l'appareil dans le moule, puis répartir la pâte à l'abricot en une large bande et verser le restant de la pâte ... *Opération que j'aurais pu éviter au vu du résultat final ;o) ...*
- 9 Faire cuire dans le four préchauffé pendant 60 min environ, couvrir d'un papier aluminium en fin de cuisson si besoin.
- 10 Laisser refroidir 10 min sur une grille avant de démouler.