



COCA EN LLANDA : GÂTEAU AUX AMANDES

Ingrédients pour 20 portions

- 6 œufs
- 250 ml d'huile d'olives
- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 300 g d'amandes en poudre
- Rondelles d'oranges confites ou 1 cuillère à café de cannelle mélangé à ½ verre de sucre
- 2 citrons non traités
- 250 ml de lait
- 5 g de levure chimique

Préparation

1. 20 portions suffisent pour une plaque rectangulaire de 30 x 40 cm.
2. Battre les œufs avec le sucre, la farine, la levure et le lait.
3. Incorporer ensuite les amandes et le zeste des 2 citrons.
4. Ajouter l'huile, mélanger jusqu'à obtenir une pâte souple.
5. Prendre une grande plaque de four et la recouvrir de papier de cuisson. Verser la pâte sur la plaque et la répartir de façon homogène.
6. Poser les rondelles d'orange ou saupoudrer de sucre à la cannelle. Préchauffer le four et laisser cuire 20 minutes à 190°C.