



Cake Angélique



Ingrédients (pour un petit moule à cake de 300 ml) :

Pour un cake plus gros, il faudra multiplier les portions par 3

- 75 g de fromage à tartiner Philadelphia
- 45 g de fécule (de maïs ou de pomme de terre)
- 60 g de farine
- 1 oeuf
- 20 ml d'huile
- 25 g de sirop (j'ai pris du sirop de fruits de la passion)
- 30 g de sucre
- quelques bâtonnets d'angélique confite
- 1 pincée de levure chimique

Préparation :

Fouetter le Philadelphia avec le sucre et le sirop jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter l'oeuf battu. Incorporer la farine avec la levure et la fécule. Mélanger le tout en versant l'huile en filet.

Ajouter l'angélique coupée en dés (on peut garder un ou deux bâtonnets pour la décoration).

Verser la pâte dans un petit moule à cake en silicone. Ajouter sur le dessus les bâtonnets d'angélique.

Mettre au four et laisser cuire 25 à 30 min, jusqu'à ce que le cake soit doré.

Démouler et laisser refroidir sur une grille avant de couper en tranches.

Le 10 Août 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/08/10/24843611.html>