

CAKE SOJA, MIEL D'ACACIA, ECORCES D'ORANGE & CITRON CONFITS

Pour un petit cake à hautes tranches ou un grand cake à large tranches (comme le mien)

Préparation : 10 min

Repos au frais : 30 min

Cuisson : 35 min environ



100 g de farine de froment ou d'épeautre

50 g de farine de soja

1 sachet de poudre à lever sans phosphate

150 g de beurre mou (ou margarine végétale non hydrogénée)

3 œufs à température ambiante

150 g de miel d'acacia ou d'oranger

75 g d'écorces confites d'orange et de citron

- 1 Beurrer et fariner un moule à cake.
- 2 Mélanger les deux farines et la levure dans un bol.
- 3 Travailler le beurre mou (ou la margarine) et le miel au fouet. Y ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque. Ajouter le mélange de farine-levure, bien mélanger et placer la pâte au frais pendant 30 min.
- 4 Couper les écorces confites d'orange et citron en petits dés. Les ajouter à la pâte au moment de sa sortie du réfrigérateur.
- 5 Préchauffer le four à 180°C.
- 6 Verser l'appareil dans le moule à cake.
- 7 Enfourner pour 40 min environ. Si le cake dore trop vite sur le dessus, le recouvrir d'une feuille d'aluminium. Vérifier la cuisson avec la lame d'un petit couteau qui doit ressortir sèche.
- 8 Laisser refroidir 5 min puis démouler sur une grille.
- 9 Se conserve bien au frais emballé d'une feuille d'aluminium pendant quelques jours.