THE J.M. SMUCKER Co

# Gâteau aux amandes, à l’orange et à l’huile d’olive

Quantité: 8 portions

| Prep Time | Cook Time | Serves | Difficulty |
|---|---|---|---|
| N/A | N/A | N/A | N/A |

## Ingredients

- 4 œufs
- 3/4 (175 ml) tassede sucre d
- 1 (5 ml) c. à thé de vanille
- 2 (500 ml) tasses de farine d’amande Robin Hood®
- 1/2 (2 ml) c. à thé de sel
- 1/3 (75 ml) tasse d’huile d’olive extra-vierge
- 2 (10 ml) c. à thé de zeste d’orange râpé w
- Glace à l’orange:
- 1 1/2 (22 ml) c. à table de jus d’orange frais
- 1 (5 ml) c. à thé de zeste d’orange râpé
- 1 (15 ml) c. à table de beurre, fondu
- 1 (250 ml) tasse de sucre glace

## Directions

**Step 1: Pâte:**

Préchauffer le four à 350 °F (220 °C). Vaporiser un moule à gâteau rond de 8 po (20 cm) et le tapisser de papier parchemin.

**Step 2:**

Battre les œufs avec le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu’à ce que le mélange soit épais et de couleur jaune pâle, environ 90 secondes. Incorporer la farine d’amande et le sel en battant. Ajouter graduellement l’huile d’olive en battant. Incorporer le zeste d’orange en remuant. Verser dans le moule préparé. Faire cuire au four de 40 à 42 minutes ou jusqu’à ce que le gâteau soit doré et pris. Laisser refroidir sur une grille. Démouler.

**Step 3: Glace:**

Combiner tous les ingrédients. Verser sur le gâteau refroidi.

## Images

