



Gâteau de quinoa amandes et oranges



8



1 h30



Facile

Ingrédients

Préparation



100mL d'huile de tournesol



80g de miel



200g de sucre roux



3 œufs



80g d'amandes en poudre



25g d'amandes émondées



6g de levure chimique



1 cuillère à soupe d'extrait de vanille liquide



150g de quinoa bio



2 oranges bio

Étape 1 :

Faire cuire le quinoa et le refroidir.

Étape 2 :

Peler à vif les oranges, les couper en rondelle et garder les zestes.

Étape 3 :

Mélanger au batteur le sucre roux et l'huile.

Étape 4 :

Ajouter les œufs entiers et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux et crémeux.

Étape 5 :

Ajouter les zestes d'orange, la vanille et mélanger à nouveau.

Étape 6 :

Ajouter la levure et les amandes en poudre.

Étape 7 :

Verser le quinoa bien égoutté dans l'appareil et mélanger à la spatule.

Étape 8 :

Verser la préparation dans des moules et cuire à 180° pendant environ 45 minutes (le dessus doit être doré).

Étape 9 :

Faire revenir les rondelles d'orange dans le miel. Décorer le gâteau avec les oranges et les amandes émondées.

Conseil du chef : vous pouvez ajouter des feuilles de menthe pour la décoration.

Recette proposée à l'occasion du repas à thème Péruvien

Vous satisfaire chaque jour