

Cake à la farine de maïs

Et physalis séchés

Informations :

- difficulté : facile
- pour 1 cake
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 45 minutes



Ingrédients :

- 250g de farine de maïs
- 10cl de mélange 4 huiles
- 150g de sucre blanc
- 4 œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure chimique
- 1 grosse poignée de physalis séchés

Préparation :

- 1) Commencer par préchauffer le four à 220°C (th.7).
- 2) Dans un grand saladier, mélanger tous les ingrédients secs : farine, sucre et levure chimique.
- 3) Dans un bol, battre les œufs en omelette et les ajouter au mélange farine/sucre.
- 4) Ajouter l'huile à la pâte. Bien mélanger.
- 5) Ajouter l'extrait de fleur d'oranger. Bien mélanger.
- 6) Couper les physalis en deux et les ajouter à la pâte. Bien mélanger pour les répartir.
- 7) Beurrer et fariner un moule à cake (pour faciliter le démoulage du gâteau après cuisson) et y verser la pâte.
- 8) Faire cuire à four chaud environ 45 minutes (vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le cake : celle-ci doit ressortir propre et sèche).

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Une recette originale et qui plus est sans gluten.
- De la famille des tomates et des aubergines, le physalis, petit fruit rond et orange, est délicieusement sucré avec une pointe d'acidité. A tester de toute urgence !!!

*Une recette réalisée en partenariat avec l'Île aux épices®,
boutique d'épices en ligne*



Juste un œuf