

Bread cake citron & orange aux pépites de chocolat

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 50 g de farine de blé T110
- 80 g de flocons d'avoine
- 45 g de sucre noir
- 2 cuillères à soupe de purée d'amandes
- 10 cl de lait d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 1 orange pressée
- 1 banane
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 cuillère à café d'épices à pain d'épices

Préparation

1. Recette : Verser les flocons d'avoine dans un saladier et ajouter la banane écrasée puis le lait d'amande tiède.
2. Mélanger puis verser le jus d'orange.
3. Ajouter ensuite, dans l'ordre et en mélangeant à chaque ajout la farine, le sucre, la levure, la vanille, les épices, la purée d'amandes, l'œuf et les zestes de citron et d'orange.
4. Finir en ajoutant les pépites de chocolats (j'en ai mis environ mais la quantité est adaptable en fonction de vos goûts) puis verser la pâte dans un moule beurré et fariné.
5. Vous pouvez aussi remplacer la farine par de la poudre d'amande ou de noisette pour chemiser le moule, ça donne un petit goût très agréable à la dégustation !
6. Enfourner dans le four préchauffé à 170°C et laisser cuire environ 45 minutes, la lame d'un couteau planté dans le bread cake doit ressortir sèche.
7. Laisser tiédir avant de démouler et de servir.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com