



Cake au sirop d'érable TM

Ingredients

Pâte à cake

130g de pâte d'amande
3 oeufs
50g de cassonade
60g de sucre d'érable
2,5g de fleur de sel
3g de levure chimique
110g de beurre
100g de farine
60g de sirop d'érable

Sirop d'imbibage

330g de sirop d'érable
170g d'eau

Glaçage

170g de sucre muscovado
50g de beurre
85g de sucre glace
85g de crème liquide entière

Pâte à cake

Faire fondre le beurre au micro onde

Préchauffer le four à 170°C

Dans le bol mettre la pâte d'amande et les oeufs 12s/vitesse 5

Verser la cassonade, le sucre d'érable et la fleur de sel 40s/vitesse 3.5

Ajouter la farine et la levure 8s/vitesse 3.5

Verser le beurre fondu et le sirop d'érable 15s/vitesse 3

Verser la pâte dans le moule à cake et enfourner 35 minutes

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau et le sirop d'érable jusqu'à ébullition

Laisser tiédir puis à l'aide d'un pinceau imbiber généreusement le cake

Glaçage

Faire bouillir la crème, y ajouter le beurre

Verser la préparation chaude sur les sucres et mixer

.Réserver une nuit au frais

Le lendemain fouetter le glaçage jusqu'à blanchissement

Mettre en poche et décorer comme il vous plaît
