

Cake à la Vergeoise et aux épices



Ingrédients:

- 200g de beurre
- 4 oeufs
- 125g de vergeoise blonde
- 125g de sucre de canne
- 250g de farine
- 100g de purée d'amandes (magasins bio)
- 100ml de lait
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de mélange d'épices à pâtisserie (cannelle, clou de girofle, muscade, anis vert, quatre épices, badiane)

Préparation:

- Travailler le beurre en pommade avec les sucres jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux.
- Incorporer les jaunes d'oeufs puis la farine, la levure, les épices, l'extrait de vanille, la purée d'amandes et le lait.
- Battre les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel puis les incorporer délicatement à la pâte à l'aide d'une maryse.
- Verser la pâte dans un moule à cake ou de la forme de votre choix.
- Cuire à four préchauffé à 180°C pendant 50 minutes environ.