

Cake au gingembre confit



Cake au gingembre confit

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 15 minutes

Pour 6 - 8 personnes

Ingédients

100 g de gingembre confit
200 g de sucre en poudre
4 oeufs
220 g de beurre fondu + 1 noix
125 g d'amandes en poudre
180 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
2 cuillères à café de gingembre en poudre
sucre cristallisé

Préparation

Préchauffez le four à 160°C (160°). Beurrez un moule à cake et poudrez-le de sucre cristallisé. Coupez le gingembre confit en dés et roulez-les dans du sucre cristallisé. Cassez les oeufs en séparant les jaunes des blancs.

Battez les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu, la poudre d'amandes, le gingembre en poudre, la farine et la levure. Fouettez les blancs d'oeufs en neige ferme, incorporez-les délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule, tout en ajoutant les dés de gingembre confit.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire au four 50 min environ. Laissez tiédir et démoulez sur une grille.

Le bon accord vin

un thé

Notes personnelles