



Bundt cake aux épices et lait d'amande Bjorg

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour le Bundt cake

- 80 g de beurre salé
- 100 ml de lait d'amande Bjorg
- 180 g de farine
- 1,5 cuillères à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1/4 cuillère à café de sel
- 3 gros œufs
- 120 g de sirop d'agave (ou 150 g de sucre muscovado)

Pour le glaçage

- 80 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de lait de coco Bjorg

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre.
3. Ajouter le lait d'amande. Réserver.
4. Dans un récipient, mélangez 180 g de farine avec la levure, la cannelle et le sel.
5. Fouetter les œufs avec le sucre ou le sirop d'agave 2 à 3 minutes.

6. Incorporer le mélange sec ainsi que la préparation à base de beurre.
7. Verser dans un moule à bundt cake préalablement beurré et fariné.
8. Cuire dans le four pendant 40 minutes.
9. En attendant, préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace et le lait de coco.
10. Laisser refroidir le bundt cake 10 minutes avant de le démouler.
11. Verser le glaçage sur le gâteau tiède.
12. Décorer selon vos goûts.
13. Déguster froid.

© Bjorg