

Cake au miel et aux amandes

Pour un cake

3 œufs

100g de miel liquide

180g de farine

1 sachet de levure chimique

100ml de lait

75ml d'huile d'olive

50g de poudre d'amande

150g d'amandes effilées

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le miel, ajoutez la farine, la poudre d'amande et la levure, mélangez. Incorporez ensuite le lait et l'huile d'olive puis quand la pâte est homogène ajoutez 100g d'amandes effilées.

Versez la pâte dans un moule à cake (préalablement beurré au besoin), parsemez le reste de amandes effilées par dessus et enfournez à 180°C pendant 40 minutes.