***Bundt-cakes vanille-bergamote***

***Pour 8 bundt-cakes***

3 œufs

60g de miel

150g de farine

50g de poudre d'amande

1 cuil à café rase de bicarbonate

2 bergamotes (jus et zeste)

2 cuil à café de vanille liquide

30g d'huile d'olive

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs avec le miel, ajoutez la farine, la poudre d'amande et le bicarbonate.

Incorporez ensuite le jus de bergamote et le zeste râpé, puis l'huile d'olive et la vanille liquide. Mélangez.

Quand la pâte est homogène versez-la dans les moules beurrés et enfournez à 180°C pendant 12 à 15 minutes selon votre four.