

CAKE A LA FLEUR D'HIBISCUS

Ingrédients :

150 gr de farine type 80
150 gr de sucre blanc
3 œufs
1/2 sachet de levure (sans phosphate)
3 cs d'huile de colza
5 cl de lait de soja
3 poignées de fleurs d'hibiscus séchées
3 poignées d'amandes effilées
1 cs de fleur d'orangé

1. Mettre les fleurs d'hibiscus à infuser dans le lait 1 heure, il faut que le lait devienne tout rose, même un peu foncée.
2. Préchauffez le four.
3. Mélangez tout les ingrédients (à part les amandes) dans un plat et rajoutez les amandes une fois que la pâte est bien lisse et sans grumeaux.
4. Huilez un moule à cake puis versez la préparation, décorez de quelques amandes sur le dessus qui vont griller pendant la cuisson.
5. Enfournez à température moyenne à peu près 150° pendant 40 à 45 minutes et dégustez.