

Bizcocho de Cacahuete borracho



Ingrédients pour 4 personnes:

200 gr de Farine de blé.
100 gr d'Arachides moulues.
200 gr de Sucre.
4 Œufs.
80 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
16 gr de Levure.
Les zestes d'un Citron.
1 Mangue BIO.
12 Fraises BIO.

Pour le sirop:

150 gr de Sucre.
250 ml d'Eau.
125 ml de Rhum.

Préparation:

- Préparer le sirop: mélanger dans une casserole le sucre avec le rhum et l'eau et mettre à bouillir jusqu'à ce que le sucre soit dissous et réserver.
- Préchauffer le four à 180°.
- Battre les œufs avec le sucre, ajouter 50 ml d'huile d'olive, y incorporer les zestes de citron, les cacahuètes moulues, la levure et la farine.
- Mélanger intensivement afin d'obtenir une pâte lisse.
- Tapisser un moule rectangulaire avec du papier de cuisson, y verser un peu d'huile d'olive et bien répartir.
- Verser la préparation dans le moule et enfourner pendant 25-30 minutes.
- Sortir le plat du four et démouler le gâteau en tirant sur les bords du papier. Laisser refroidir.
- Lorsque le gâteau est bien froid tailler-le en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur, arroser les tranches avec le sirop et couper ces tranches par la moitié dans le sens de la longueur.
- Eplucher les mangues, tailler les mangues et les fraises en petits morceaux.
- Disposer les tranches de gâteau dans une assiette avec une portion de fruits au milieu.
- Servir frais.