



Tichpitti

Ness Ziona
Israël



Ingrédients

- 500g de farine
- 500g de poudre d'amande
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade
- zeste d'orange râpé à votre goût
- 3 œufs
- 10cl de jus d'orange
- 12cl d'huile
- 100g de cerneaux de noix

Sirop

- 150g de sucre
- 20cl d'eau
- vanille ou fleur d'oranger

Préparation de la recette

- Mélanger les ingrédients du gâteau à l'exception des cerneaux de noix.
- Verser environ 3cm de pâte dans le moule, mettre les cerneaux de noix, puis verser le reste.
- Préparer le sirop en mélangeant l'eau, le sucre et la vanille ou la fleur d'oranger.

Cuisson

- Préchauffer le four à 170°.
- Laisser cuire pendant 45 minutes.
- Verser le sirop sur le gâteau encore chaud.