



Pour 2 cakes de 11 cm x 21 cm
3/4 tasse (180 ml) d'huile de tournesol
1 tasse (250 ml) de jus d'orange
2/3 tasse (160 ml) de [marmelade de citron Meyer](#)
4 gros oeufs
Le zeste d'un citron
1/3 tasse (65 g) de sucre
3/4 tasse (70 g) de noix de coco râpée
1/2 tasse + 2 c. à soupe (90 g) de farine
1 tasse (180 g) de semoule fine (semoulina)
2 c. à soupe de poudre d'amande
2 c. à café de levure chimique

Sirop

1 tasse (200 g) de sucre
140 ml d'eau
1 c. à soupe de fleur d'oranger

Préchauffer le four à 350 F (180 C). Graisser et chemiser de papier parchemin, deux moules à pain de 11 cm x 21 cm. Réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet, battre l'huile, le jus d'orange, la marmelade, les oeufs et le zeste de citron.

Dans un saladier, combiner le reste des ingrédients secs puis ajoutez-les dans le précédent mélange.

Bien mélanger le tout.

Répartir la préparation dans les deux moules préparés.

Enfourner pour 45 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre, en ressorte propre et que le dessus prenne une couleur brun orangé.

Vers la fin de la cuisson des cakes, préparer le sirop.

Combiner le sucre, l'eau et la fleur d'oranger dans une casserole et portez à ébullition et retirez du feu.

Dès la sortie du four, badigeonner les cakes de sirop chaud au pinceau : Vous devrez procéder en plusieurs fois pour laisser les cakes s'imprégner du sirop 1 ou 2 minutes avant de badigeonner.

Veillez à utiliser tout le sirop et à ce que les cakes l'absorbent bien.

Une fois que les cakes ont un peu refroidi, démoulez-les puis les laisser refroidir complètement. Servir avec du yogourt grec parfumé avec une goutte de fleur d'oranger, si désiré.