 **Capri chocolat blanc-amande**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 180 g de chocolat blanc  
- 200 g d'amandes mondées  
- 80 g de sucre glace  
- 2 citrons jaunes bio  
- 60 g de Maïzena  
- 80 g d'huile d'olive  
- 5 œufs  
- 50 g de sucre en poudre  
- 2 càs de** [**limoncello**](http://croquantfondantgourmand.com/limoncello/)

**1 moule à manqué de 20 cm de diamètre beurré et fariné  
Préchauffage du four à 160°C (chaleur tournante)**

Réduire les amandes en poudre.  
Hacher le chocolat blanc.  
Mélanger le chocolat avec la poudre d'amande, le sucre glace, la Maïzena et le zeste finement râpé des 2 citrons.  
Fouetter les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer l'huile d'olive puis le mélange au chocolat blanc.  
Ajouter enfin délicatement le Limoncello.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pendant 35 minutes.   
Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler.  
Le gâteau doit être doré mais encore bien moelleux.  
Saupoudrer de sucre glace avant de le servir.