

GATEAU AUX AMANDES

RECETTE N°106

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 6/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 100 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 4 blancs d'oeufs
- une pincée de sel
- 50 g de beurre
- 1 c à soupe de levure en poudre
- Garniture:
- 1/2 pot de confiture d'abricots
- amandes entières mondées

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- moule à manqué
- fouet
- fouet électrique

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Travaillez les amandes avec le sucre et la farine.
02. Fouettez les blancs d'oeufs en neige ferme et incorporez-les délicatement. Joignez le beurre fondu et la levure, versez dans un moule à manqué beurré de 18 cm de diamètre.
03. Faites cuire à four moyen (180°C) pendant 40 mn.
04. Démoulez, laissez refroidir sur grille.
05. Faites fondre la confiture d'abricots sur feu doux, badigeonnez-en le gâteau et décorez d'amandes à volonté.

NOTES PERSONNELLES
