

## GATEAU AUX AMANDES AU CITRON

RECETTE N°110

### NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 3/10
- Originalité : 5/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 40 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de sucre
- 4 jaunes d'oeufs
- 200 g d'amandes en poudre
- le jus de 2 citrons
- le zeste râpé de 1 citron

### MATERIELS INDISPENSABLES

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

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 4 ETAPES A SUIVRES

01. Travaillez 250 g de sucre et 4 jaunes d'oeufs en mélange moussoux.
02. Ajoutez 200 g d'amandes en poudre, le jus de 2 citrons et le zeste râpé de 1 citron.
03. Incorporez les 4 blancs d'oeufs battus en neige.
04. Versez dans un moule à manqué beurre et faites cuire 40 mn à four moyen (180°C).

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---