

Cake aux amandes

Ingredients
4 oeufs
120g de sucre
140g de poudre d'amande
130g de farine
140ml d'huile
8g de levure chimique
des amandes éffilées

Étape de la recette

Prchauffer le four 170C

Faire torrifier la poudre d'amande 15 minutes, pour plus de saveur

Mlanger ensemble la farine, la levure chimique, le sucre et la poudre d'amande

Ajouter les oeufs, l'huile et mlanger jusqu' obtenir une pte lisse

Verser la pte dans le moule cake pralablement beurr

Dposer quelques amandes ffiles

Enfourner environ 55 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr