

Gâteau nantais

Ingredients
125g de beurre 1/2 sel mou
130g de sucre glace
100g de poudre d'amande
40g de farine
30g de rhum ambré
3 oeufs
Glaçage
80g de sucre glace
10g de crème liquide entière
10g de rhum ambré

Étape de la recette

- Pour un moule ou cercle de 18 cm -

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre le beurre et le sucre glace 30s/vitesse 3.5

Verser la poudre d'amande 30s/vitesse 4

Puis ajouter les oeufs un un 1min30/vitesse 3.5

Mettre la farine 8s/vitesse 4

Et pour finir le rhum 8s/vitesse 4

Enfourner environ 40 minutes

Laisser refroidir

Glaçage

Mlanger ensemble le sucre glace, la crme liquide et le rhum

Napper le gteau

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