

LE GATEAU AUX AMANDES DE SOPHIE

Ingrédients :

5 oeufs
2 verres de sucre
120g d'amandes en poudre
1 cuillère à soupe d'extrait d'amande
3 grosses cuillères de fromage blanc (ou 1 fromage blanc faisselle)
2 verres de farine
1 sachet de levure
1/2 verre d'huile

Nota : 1 verre = environ 1 verre à moutarde décoré

Recette :

Mélanger les oeufs et le sucre
Ajouter l'amande en poudre et l'extrait d'amandes
Ajouter le fromage blanc, la farine puis la levure
Ajouter l'huile

Dans le but d'éviter l'emploi de papier sulfurisé et afin de caraméliser le fond, huiler le moule, saupoudrer de cassonade et ajouter la préparation par-dessus.

Cuisson :

Enfourner 40 minutes à 150°C (piquer pour vérifier la cuisson)

Bon appétit



Merci à Sophie Thozet

