



Ingrédients

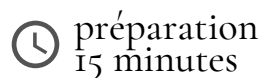
3 oeufs
160g de sucre
12.5 cl de lait
100g de beurre
140g de farine
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
160g de poudre d'amande

Pour le topping :
Nappage de votre choix
ou pâte à tartiner

Gâteau moelleux aux amandes



8



préparation
15 minutes



Préparation

1. Dans le bol de votre robot muni d'un fouet, mélanger les oeufs et le sucre pendant 5 minutes (l'appareil doit avoir triplé de volume).
2. Pendant ce temps, dans une casserole, porter à frémissement le lait et le beurre.
3. Une fois fondu, incorporer petit à petit au mélange oeuf/sucre tout en continuant à fouetter la préparation.
4. Ajouter ensuite les poudres jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Préchauffer votre four à 180°
6. Poser votre moule rond, dans lequel sera posé la toile de cuisson coeur (coté dessins visible) sur une plaque perforée.
7. Verser un peu de pâte et lisser à l'aide de la petite spatule coudée afin que tout soit recouvert, puis verser le reste de la préparation.
8. Déposer une toile sur le dessus et enfourner pour environ 40 minutes.
9. Attendre une dizaine de minutes avant de démouler puis ajouter les gourmandises de votre choix.

