

Namandier Gâteau Fondant Aux Amandes (sans gluten, 100 % amandes)

Ingrédients pour un moule de 18/20 cm

- 4 œufs
- 150 à 200 gr de sucre
- 200 gr de poudre d'amandes
- 100 gr de beurre
- 1 c. à café d'extrait d'amandes amères
- 35 gr d'amandes effilées
-

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180° (chaleur statique normale)
- 2) Beurrer le moule
- 3) Fondre le beurre et le laisser tiédir
- 4) Dans un saladier fouetter les œufs et le sucre sans chercher à blanchir
- 5) Ajouter la poudre d'amandes, mélanger toujours au fouet, ajouter le beurre fondu et la c. à café d'extrait d'amandes amères
- 6) Bien mélanger et verser dans le moule
- 7) Décorer la surface d'amandes effilées
- 8) Enfourner 30/35 min jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.