



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 éfilées

Étape de la recette

Préchauffer le four 170C

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

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

Ajouter les oeufs, l'huile et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse

Verser la pâte dans le moule cake préalablement beurré

Déposer quelques amandes effilées

Enfourner environ 55 minutes