



## Fondant aux amandes

### Ingredients

6 oeufs
300g de poudre d'amande
150g de beurre
240g de sucre
1/2cuillère à café d'arôme d'amande (facultatif)

### Étape de la recette

- Pour un moule carré de 22cm -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Fouetter ensemble le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange triple de volume

Incorporer le beurre fondu

Ajouter la poudre d'amande et mélanger

Verser la pâte dans le moule préalableent beurré

Enfourner environ 35 minutes