### Isabelle Jamin - Cabinet Naturabelle



64, rue Jean Bernard 55000 BAR-LE-DUC isabelle.jamin@jamest.fr 06 64 87 29 90 https://isabellejamin.fr

### **DESSERT**

# Gâteau aux amandes





### Durée total réalisation : 40 mn

• Temps préparation : 10 mn

Temps repos : mnTemps cuisson : 30 mn

### Ingrédients (pour 6):

• Amandes en poudre: 200 g

Beurre: 125 gSucre complet: 100 g

• Oeufs: 4

## Préparation de la recette :

Étane '

Battre le beurre ramolli et le sucre.

Étape 2

Ajouter les jaunes d'oeufs et les amandes.

Étape 3

Monter les blancs en neige.

Étano 1

Les intégrer délicatement à l'appareil.

Étape 5

Placer une feuille de papier sulfurisé dans un moule à manquer ou à cake. Y verser la préparation.

Étape 6

Faire cuire à 180°C.