



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



Préparation de la recette :

Étape 1

Battre le beurre ramolli et le sucre.

Étape 2

Ajouter les jaunes d'oeufs et les amandes.

Étape 3

Monter les blancs en neige.

Étape 4

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.

Durée total réalisation : 40 mn

- Temps préparation : 10 mn
- Temps repos : mn
- Temps cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 6) :

- Amandes en poudre: 200 g
- Beurre: 125 g
- Sucre complet: 100 g
- Oeufs: 4