

AMANDINE AUX QUETSCHES



Pour 6 personnes :

- 14 quetsches
- 100 g d'amandes en poudre
- 120 g de sucre glace
- 3 œufs + 2 blancs
- 50 g de farine
- 60 de beurre

Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez et farinez un moule à manqué. Lavez et essuyez les quetsches, coupez-les en deux, retirez les noyaux. Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.

Versez la poudre d'amandes et le sucre glace dans un bol d'un mixeur. Ajoutez les blancs et mixez pour obtenir une pâte. Incorporez les oeufs entiers, la farine et le beurre. Mixez.

Versez la préparation dans le moule à manqué. Posez les quetsches coté peau sur la pâte. Enfourez et faites cuire 35 minutes. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir avant de le démouler. Saupoudrez de sucre glace.