

Gâteau aux amandes en poudre



★★★★★ 4/5 37 votes



par CuisineAZ.com

Vous aimez les financiers ? Vous adooooorez ce gâteau aux amandes ! Moelleux, doux, plein de saveur, il fond dans la bouche. Servi en dessert ou à l'heure du goûter avec une boule de glace à la vanille ou au chocolat, il sera tout simplement divin. Et on parie avec vous que petits et grands gourmands en seront fans et n'en laisseront pas une miette ! En plus, cette recette (dispo en vidéo) est toute simple, vite faite, et le résultat est... hum... EXQUIS ! Testez-la vite, vous nous en direz des nouvelles.

👤 4 Personne(s)

🕒 10 min

🍳 15 min



€ 7,22

👤 Facile

INGRÉDIENTS

60 g de poudre d'amandes

100 g de sucre

2 gros oeufs

25 g de farine

1 sachet de levure chimique

50 g de beurre

quelques gouttes d'extrait d'amande amère

beurre pour le moule

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à th.7 (210°C). Mélangez la poudre d'amandes et le sucre. Ajoutez ensuite les oeufs et battez 3 à 5 min au fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

ÉTAPE 2

Ensuite, ajoutez la farine et la levure, mélangez bien puis ajoutez encore le beurre fondu et tiédi et mélangez à nouveau. Incorporez à la fin quelques gouttes d'extrait d'amande amère.

ÉTAPE 3

Beurrez et farinez un moule à manqué. Puis versez votre pâte à gâteau. Enfournerez pendant 15 min. Pour vérifier la cuisson de votre gâteau, plantez la pointe d'un couteau pointu dans le centre du gâteau. Si la lame ressort intacte, c'est que votre gâteau est cuit.

ÉTAPE 4

Lorsque votre gâteau est cuit, sortez-le du four et laissez-le refroidir à température ambiante.