

COCA ESPANA

(Espagne )

Ingrédients :

- 25 g de farine



- Beurre pour le moule



- 2 œufs



- 125 g de sucre en poudre











- 125 g de poudre d'amandes



- Confiture d'abricots



Préparation :

1. **Verser** la poudre d'amandes  , le sucre en poudre  , les œufs  et la farine  .
2. **Mélanger** longuement. 
3. **Verser** la moitié de la pâte dans le moule à gâteau beurré  .
4. **Etaler** une couche de confiture d'abricots 
5. **Mettre** la deuxième moitié de la pâte dans le plat  ,
6. **Cuire** à four chaud (180°) environ 30 minutes .