

Gâteau Amandine



Ingrédients :

150 g de beurre fondu

30 g de farine

125 g de beurre

150 g d'amande en poudre

3 œufs

Rhum (facultatif)

- 1. Préchauffer le four à 210°.*
- 2. Battre les œufs entiers avec le sucre, faire mousser le mélange.*
- 3. Ajouter la farine puis le beurre fondu.*
- 4. Incorporer la poudre d'amande, puis le rhum.*
- 5. Verser dans un moule garni d'une feuille de papier sulfurisé.*
- 6. Cuire 20-25 minutes.*

Bonne dégustation !