

## GÂTEAU AUX AMANDES DE MA GRAND-MÈRE

### INGRÉDIENTS :

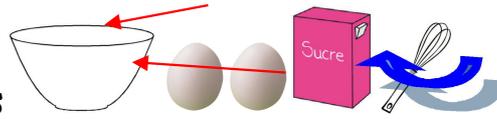
- 150 gr de farine 
- 125 g de sucre + 2 cuillères à soupe 
- 2 œufs 
- 60 gr de beurre  6x
- 30 gr d'amandes effilées 
- 2 cuillères à soupe de lait 
- $\frac{1}{2}$  paquet de levure chimique 

### MATÉRIEL :

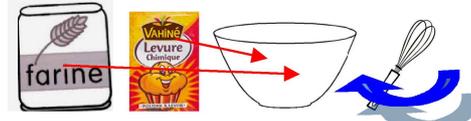


## PRÉPARATION :

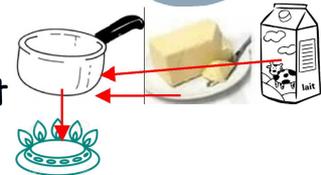
1. Mélanger le sucre et les œufs



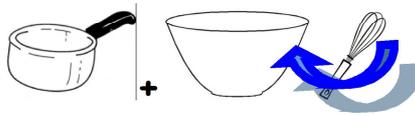
2. Mélanger la farine et la levure



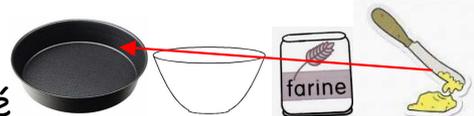
3. Faire fondre le beurre à feu doux dans le lait



1. Mélanger le tout



2. Beurrer et fariner un moule à manqué



3. Placer le tout dans le moule

4. Saupoudrer de sucre en poudre (1 cuillère)



5. Recouvrir avec les amandes effilées



6. Recouvrir de sucre en poudre (1 cuillère)



## CUISSON

Four doux (120° environ)



Temps 45 à 50 mn selon les fours



Démouler tiède et servir froid. À déguster avec le thé ! ... Vincent