



GATEAU AUX AMANDES DU PORTUGAL



Pour un moule à manqué classique de 22/24cm

L'appareil : 500g de poudre d'amande, 250g de muscovado (au lieu des 500g de sucre de la recette, 6 œufs, 6 jaunes d'œufs, 100g de farine T55, 1cc de cannelle en poudre. Préchauffer le four à 165°/170° chaleur tournante Beurrer et fariner le moule.

Dans la cuve du robot mélanger à la feuille le sucre et la poudre d'amande. Ajouter les œufs entiers et les jaunes, quand le mélange est homogène incorporer toujours à vitesse moyenne la farine tamisée avec la cannelle. Verser la préparation dans le moule et enfourner environ 30 min. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Laisser refroidir, poudrer éventuellement de sucre glace et déguster.

La cuisine de Mercotte©2019

www.mercotte.fr