

GÂTEAUX AUX AMENDES

Ingrédients

- sucre
- sucre vanillé
- 15 g de féculé de maïs
- lait
- 3 œufs
- poudre à lever
- farine
- huile végétale
- Amendes

Préparation :

1. Tout d'abord, versez 1 œuf, 50 grammes de sucre, 10 grammes de sucre vanillé et 15 grammes de féculé de maïs dans une casserole.
2. Mélangez bien et ajoutez également 250 ml de lait et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaisse.
3. Transférer le tout dans un saladier, couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir.
4. Pendant ce temps, dans un autre bol, verser 2 œufs, 100 g de sucre et une pincée de sel. Mélanger à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
5. Ajouter également 100 ml de lait, 50 ml d'huile végétale et mélanger avec le fouet électrique.
6. Ajoutez ensuite 170 grammes de farine, une cuillère à café de levure chimique, 50 grammes d'amandes moulues et mélangez au fouet électrique.
7. Verser le mélange dans un moule rectangulaire tapissé de papier sulfurisé et placer 50 grammes d'amandes effilées

sur le dessus.

8. Verser la crème refroidie dans une poche à douille et faire des lignes comme sur la photo.
9. Cuire au four à 170 degrés pendant 40 minutes.
10. Enfin, démouler le gâteau et le décorer avec du sucre glace.
11. Le gâteau aux amandes est prêt.