GÂTEAU FONDANT À L'AMANDE ET AUX MÛRES

Posted on juillet 14, 2024 by Florence Breuil

Category: Douceurs

Pour deux à trois personnes :
120 g d’amandes entières (ou de poudre d’amandes)
100 g de sucre de coco
2 oeufs
60 g de beurre demi-sel
Environ 100 g de mûres

Préchauffez le four à 180°. Faites torréfier vos amandes. Une fois refroidies, passez-les au mixer afin d’obtenir une poudre fine. Faites fondre le beurre. Dans un cul-de-poule, mélangez le sucre aux œufs, ajoutez-y le beurre tiédi puis enfin la poudre d’amandes en évitant de faire mousser. Beurrez un moule à manqué de 16 cm de diamètre. Versez-y votre préparation. Tapez le moule afin d’éviter la formation de bulles. Disposez les mûres sur le dessus. Faites cuire 30 minutes.

Dégustez tiède, c'est encore meilleur !