

GÂTEAU AUX AMANDES



RÉALISATION DU GÂTEAU AUX AMANDES :

Une recette de **gâteau aux amandes** ultra facile et rapide à faire. Le gâteau aux amandes est parfait pour un goûter d'enfants ou pour un thé ou café entre mamans !

Préchauffer le four à 180°C.

La préparation du gâteau aux amandes est vraiment très facile :

Séparer les blancs des jaunes. Verser les jaunes d'oeuf dans un grand bol et réserver les blancs. Ajouter le beurre fondu, les amandes en poudre, le sucre en poudre et la farine. Travailler tous les ingrédients sauf les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pommade. Monter les blancs en neige ferme. Ajouter les blancs au mélange. Verser la pâte dans un moule à manqué et enfourner à 180 ° Faire cuire le **gâteau aux amandes** 30 à 40 minutes. Le gâteau est cuit lorsque la lame d'un couteau plantée en son centre ressort propre. Démouler, il ne reste plus qu'à déguster le gâteau aux amandes !

Gâteau aux amandes

 [Imprimer la page](#)

Recette d'un gâteau aux amandes

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr