

Gâteau aux amandes



Poids > 1000g

Temps > 1h29

Oeufs > 4

Sucre > 160g

Sel > 1 p.

Rhum brun > 4c.s.

Beurre > 200g

Amandes en poudre > 160g

Farine fluide (type 45) > 190g

Levure chimique > 2½c.c.

Ce gâteau avec une goutte de rhum pour relever le goût des amandes, fera le bonheur de tous les goûters ! Les plus gourmands pourront saupoudrer de sucre glace ou de cassonade juste après la cuisson.

Versez dans un saladier les œufs, le sucre et le sel. Fouettez le tout pendant 5 minutes.

Versez la préparation dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le rhum brun, le beurre ramolli, les mandes en poudre, la farine fluide et la levure chimique. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le « programme gâteau », le poids du gâteau et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le gâteau.