

Namandier

Ingrédients :

- * 4 oeufs
- * 160 g de sucre
- * 200 g de poudre d'amandes
- * 100 g de beurre fondu
- * quelques gouttes d'extrait d'amande



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule Marguerite (FM 456) sur la plaque perforée.

Dans un cul-de-poule battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la poudre d'amandes puis le beurre fondu et l'extrait d'amandes. Mélangez bien.

Remplissez le moule et enfournez environ 30 minutes.

Source : Idée vu chez Nelly (<http://cuisinetemeraire.over-blog.fr/>) et d'autres blogueuses.