

Cake aux cerises et aux amandes



- 150 g de purée d'amandes (résidu du lait d'amandes)
- 2 gros oeufs
- 150 g de farine T45
- 300 g de cerises dénoyautées (poids net)
- 100 g de sucre en poudre
- 2 cs de cassonade
- 80 g de beurre + 10 g pour le moule
- 1 pincée de sel
- 1 cs de rhum ou de kirsch
- 1 cc d'extrait de vanille liquide
- 1 cc de levure chimique

1. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez légèrement un moule à cake et saupoudrez les bords de 2 cs de cassonade. Mettez au frais.
2. Dans une jatte, travaillez le beurre en pommade avec le sucre, ajoutez les oeufs un par un en mélangeant bien à chaque fois. Ajoutez la purée d'amandes, la vanille, l'alcool, la pincée de sel. Terminez par la farine tamisée avec la levure chimique.
3. Versez l'appareil dans le moule à cake beurré et sucré et enfournez pour 45 minutes environ.

<http://www.nataliakriskova.com/article-cerises-et-amandes-cake-76303323.html>

