



## Cake Groseilles - Amande

### Ingrédients ( pour 6 à 8 personnes )

120g de groseilles surgelés  
100g de farine  
170g de sucre en poudre  
60g de beurre  
65g d'amandes en poudre  
1càs de crème épaisse  
3 oeufs

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre.

Ajouter la farine, la levure, la poudre d'amande, le beurre fondu et la crème. Mélanger.

Ajouter les groseilles et continuer à mélanger.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Verser la pâte dans votre moule à cake beurré et fariné.

Mettre au four pendant 50 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.