

Gâteau fondant amandes et framboises

Pour un moule à manqué de 21 cm de diamètre (en silicone):

- 70 g de farine
- 1 cc de levure chimique
- 75 g de sucre en poudre
- 75 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amandes
- 125 g de beurre
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 125 g de framboises (fraîches ou surgelées)



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante pour moi).

Faire fondre le beurre.

Tamiser la farine avec la levure dans un saladier (ou dans le bol du kitchenaid). Ajouter les sucres et la poudre d'amandes. Incorporer le beurre fondu.

Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Verser la moitié de la pâte dans le moule et répartir les framboises. Couvrir avec le reste de pâte.

Enfourner et laisser cuire 25-30 min (cela dépend des fours). Laisser refroidir avant de démouler et servir saupoudré de sucre glace.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>