

CAKE AMANDINE AUX FRAMBOISES

150 g de farine
175 g de sucre roux
1 yaourt nature
2 oeufs
125 g de poudre d'amandes
1 sachet de levure
5 cl d'huile
2 cuillères à café d'extrait d'amande amère
200 g d'amandes surgelées
75 g d'amandes effilées



Décongeler les framboises tout doucement.

Préchauffer le four Th 6/7.

Faire revenir à sec dans une poêle la moitié des amandes effilées.

Mélanger les œufs avec le sucre, puis ajouter le yaourt, les œufs, la levure, la farine tamisée, et enfin la poudre d'amande. Ajouter l'huile et l'extrait d'amande amère. Bien mélanger. Ajouter les amandes effilées grillées, mélanger.

Verser la moitié du mélange dans un moule à cake, répartir dessus la moitié des framboises, verser l'autre moitié de la pâte et répartir le reste des framboises. Parsemer du reste d'amandes effilées et enfourner pour 40 minutes.



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