



***Je reviens avec un gateau que j'aime beaucoup et vraiment facile à réaliser, très présentable et il suffit juste de planter une amande au milieu pour celle qui n'ont pas vraiment le temps de décorer mais le gout est magnifique pour les amateurs des amandes.***

***Ingrédients:*** (Pour environs 40 pièces)

- 500 g d'amandes moulues finement,
- 300 g sucre glace,
- vanille,
- 2 à 3 blancs d'oeufs
- colorants (rouge,vert, jaune)



### **Préparation**

*préchauffer le four Th.5.*

*Dans un bol, mettre les amandes et sucre et bien mélanger, ensuite ajouter la vanille. Prendre un blanc d'oeuf et battre un peu avec une fourchette juste pour le casser et le rajouter à la préparation et bien mélanger, ajouter le deuxième blanc d'oeuf à la préparation et si nécessaire le troisième.*

*On obtient une pâte molle.*

*diviser la pâte dans des bols et mettre du colorant et il faut mettre un peu beaucoup pour avoir des couleurs vif.*

*confectionner des boules de la grosseur d'une noix et rouler la boule dans du sucre glace et ainsi de suite avec toute la pâte.*

*Beurrer et fariner un plateau ou utiliser du papier sulfurisé.*

*Enfourner pendant 10 à 15 mn.*

*Pendant la cuisson les gateaux vont se fissurer et c'est là le charme du gateau d'où son nom.*

### **Décoration**

*Nous avons vraiment le choix sur la décoration et avec la pâte d'amandes et les emportes pièces.*

*Ou tout simplement enfoncer une amande et ça fait jolie.*

*Vous pouvez diviser les mesures en deux ou trois, on obtient le même résultat et surtout pour pouvoir faire goûter sa petite famille.*



Bonne dégustation.