

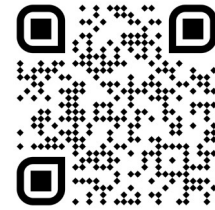
Amandier

(fondant aux amandes)

14

Le gâteau :

- 100 ml d'huile neutre (arachide, pépin de raisin ou tournesol)
- 200 ml de lait
- 8 gouttes d'extrait d'amande amère
- 300 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre en poudre
- 40 g de fécule de maïs (ou autre fécule)



Instagram



Recette

Le glaçage parfumé au rhum :

- 100 g de sucre glace
- 20 ml de rhum ambré (si vous n'appréciez pas l'alcool vous pouvez le remplacer par du jus de citron ou d'orange ou par de l'eau de fleur d'oranger)
- Quelques amandes entières pour la décoration (facultatif)

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 170°C

Mélangez au batteur l'huile, le lait ainsi que l'extrait d'amande amère

Rajouter progressivement la poudre d'amande, le sucre et la maïzena

Versez l'appareil dans un moule préalablement huilé

Enfournez pendant 40 minutes à une heure (selon les fours)

Laissez tiédir puis démoulez sur une grille et lorsque la gâteau a complètement refroidi, procédez au glaçage

Décorez de quelques amandes si vous le souhaitez et laissez figer