

# Le gâteau **B E L N E T**



Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Pour un moule d'environ 30 cm

- 150 g de farine
- 180 g de sucre
- 200 g de poudre d'amandes
- 100 g d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- $\frac{1}{4}$  de cuillère à café de sel

**Mélanger tous les ingrédients**

- 
- 3 œufs
  - 1 dl de café fort
  - 100 g de beurre (liquide)

**Mélanger le tout, verser dans le moule**

---

Cuire au four à 180 degrés

**Cuire au four pendant environ 50 minutes. Laisser refroidir**

- 
- 150 g de sucre glace
  - 2,5 cuillères à soupe de café fort
  - 40 g d'amandes grossièrement hachées

**Mélanger le sucre glace et le café, verser sur le gâteau et saupoudrer d'amandes effilées.**