

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.**