

GATEAU AUX AMANDES, A LA NOIX DE COCO

PROPOSE PAR YANNICK

Pour 8 personnes

200 g d'amandes en poudre

2/3 tasse (60g) de noix de coco râpées, non sucrée

1 pincée de sel

¼ de tasse de sucre (200gr)

4 œufs

1 c à café d'extrait d'amande

180gr de beurre non salé, fondu et refroidi

50 gr d'amandes effilées

Sucre glace pour saupoudrer

Préchauffez votre four à 180 C

Chemiser le fond d'un moule rond. Beurrer et fariner le fond et les côtés, puis réserver

Mettre les amandes en poudre, la noix de coco, le sel et le sucre et mélanger vivement

Ajouter les œufs, l'extrait d'amande et le beurre fondu et bien mélanger

Verser la préparation dans le moule et parsemer le dessus d'amandes effilées

Enfourner pour 40 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré

Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir dans son moule, sur une grille

Une fois le gâteau refroidi, démoulez les et saupoudrer le de sucre à glacer.