

Gâteau moelleux aux amandes

Pâtisserie à déguster à la fin d'une rando, comme les mardis d'octobre 2024

Ingrédients : 2 oeufs - 100 g de beurre mou - 100 g de farine - 50 g de sucre - 200 g de crème de marron - 1 sachet de levure chimique - quelques noix

Préparation Faire préchauffer le four au thermostat 6 (180°)

Mélanger la crème de marron avec le beurre mou jusqu'à l'obtention d'une pommade

A part, mélanger les oeufs avec le sucre, puis, y ajouter la pommade de crème de marron et de beurre.

Ajouter la farine et la levure

Ajouter les noix concassées et bien mélanger

Dresser dans un moule à cake beurré ou tapissé de papier sulfurisé

Enfourner et laisser cuire de 35 à 45 minutes (en fonction du four)

Piquer le gâteau pour vérifier la cuisson.

Sortir et laisser tiédir avant de déguster

A l'approche de Noël, on pourra remplacer les noix par des brisures de marrons glacés.