

Amandier à la fève de tonka

Ingrédients :

4 œufs moyens
160 g de sucre en poudre
200 g d'amandes en poudre
1 càc de levure chimique ou bicarbonate alimentaire (facultatif) **j'en ai mis**
100 g de beurre fondu (ou margarine)
1 Fève de tonka

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6/7).

Beurrer, chemiser un moule à manqué standard avec de la farine et mettre dans le fond un disque de papier sulfurisé. **pas fait j'ai utilisé ma plaque à empreinte grand rond de Demarle**

Dans un saladier battre brièvement les œufs avec le sucre. Y ajouter les amandes en poudre avec la pointe de levure chimique, puis le beurre fondu.

Râper finement la fève de tonka, mélanger.

Verser dans le moule. Enfourner de 20 à 30 mn à 180°C, selon le four.

Laisser refroidir 10 min dans le moule avant de démouler sur une grille.

Pour la déco j'ai plus ou moins suivi celle de Lilouina
J'ai fait fondre un peu de fondant blanc et tartiné mes gâteaux

J'ai parsemé d'amandes effilées torréfiées et mis une déco en sucre au milieu

