

UNE DOUCEUR...

# Moelleux aux amandes

## INGRÉDIENTS :

160G FARINE  
200G SUCRE  
1 SACHET DE LEVURE  
4 OEUFS  
125G POUDRE D'AMANDES  
100ML HUILE

## PRÉPARATION :

1. METS LA FARINE, LA LEVURE ET LE SUCRE DANS UN SALADIER.
2. RAJOUTE LES OEUFS ET MÉLANGE AVEC UNE CUILLÈRE EN BOIS.
3. RAJOUTE LA POUDRE D'AMANDES ET L'HUILE, PUIS MÉLANGE.
4. METS DU PAPIER SULFURISÉ AU FOND D'UN MOULE À CAKE ET VERSE LA PRÉPARATION DANS LE MOULE.
5. FAIRE CUIRE AU FOUR À 180 DEGRÉS PENDANT 25-30 MN.

LE PETIT PLUS : TU PEUX RAJOUTER 125G DE FRAMBOISES DANS LA PRÉPARATION ET UTILISER DES MOULES À CUPCAKES (CUISSON RAMENÉE À 10-15 MN).

POUR LE PLAISIR DES  
PAPILLES

SAVOUREZ...

SUCRÉE...