

Gâteau nantais

CUISIMAGES

Réf :
5325

Type :
Gâteau

Préparation :
15min
Repos:

Cuisson :
20 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 150 gr de sucre en poudre
- 125 gr de beurre ramolli
- 100 gr de poudre d'amande
- 40 gr de farine
- 3 œufs
- 5 cl de rhum brun (si possible)
- 50 gr de sucre glace



Préchauffez le four à 180°C.
Mélangez énergétiquement les œufs et le sucre afin qu'ils blanchissent.



Ajoutez dans l'appareil, le beurre ramolli puis la farine.
Ajoutez ensuite la poudre d'amande et 4cl de rhum.



Versez l'appareil dans un moule en silicone puis enfournez à 180°C pendant 20 minutes.



Glaçage

Dans un bol, mélanger 50 gr de sucre glace avec 1 cl de rhum.

Quand le gâteau est froid, recouvrez-le de glaçage.



Conseils
Variante
Vin

Peut se préparer la veille.