

GATEAU AUX AMANDES

Les mesures se font dans un pot de crème fraîche de 20CL

Introduire dans l'ordre

- 4 œufs
- 1 pot de sucre
- 1 pot de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pot de crème fraîche

Mettre la pâte sur une plaque beurrée et farinée

Cuire 15 à 20 minutes à four chaud

Pour la garniture, faire fondre 135g de beurre

Hors du feu, ajouter 2 cuillérées à soupe de lait, puis un pot de sucre ,
2 sachets de sucre vanillé et 125g d'amandes effilées

Etaler sur le gateau

Faire dorer au grill