

GATEAU AUX AMANDES EFFILEES



Ingrédients : (1gâteau)

Gâteaux :

- 1 pot de crème fraîche de 20cl
- 170 g de sucre
- 200 g de farine
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

Garniture :

- 1 sachet d'amande effilées 125 g
- 4 cuillères à soupe de lait
- 125 g de beurre fondu
- 120 g de beurre



Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients ci-dessous : 1 pot de crème fraîche de 20cl, 170 g de sucre, 200 g de farine, 4 œufs, 1 sachet de levure, 1 sachet de sucre vanillé. Puis mettre la préparation dans le four à 200°C pendant environ 10 minutes
2. En attendant mélanger dans une casserole à feu doux le beurre, le lait, le sucre et les amandes effilées.
3. Une fois le gâteau cuit versé le mélange sur le gâteau.
4. Remettre le gâteau au four version grill et surveiller que ça ne brûle pas.