

Gâteau à l'amande et aux fruits rouges

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 180 g de farine
- 100 g de sucre
- 20 cl de lait (végétal!)
- 5 cl d'huile
- 120 g de poudre d'amandes
- 5 g d'amande liquide
- 150 g de fruits rouges
- 1 paquet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine, la levure, le sucre et la poudre d'amandes.

Ajouter le lait petit à petit.

Ajouter l'huile.

Ajouter l'amande liquide.

Étaler la moitié de la pâte dans le moule.

Répartir les fruits rouges sur la couche de pâte.

Recouvrir de l'autre moitié de pâte.

Faire cuire pendant 25 min.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 14 avril 2018

mimmydou.fr