



Gateau aux amandes



Ingredients :

250 gr de sucre

200 gr d'amandes moulues

7 œufs

4 cuillères à soupe de farine de matza

1 jus de citron

Préparation :

Préchauffer le four Th 180° C.

Huiler un moule à cake.

Battre les jaunes avec le sucre.

Ajouter les amandes, le jus de citron, la farine de matza.

Battre les blancs en neige et incorporer.

Mettre dans le moule.

Cuire 1 heure - thermostat 5/6 .