Gâteau nantais

Ingredients
125g de beurre demi-sel mou
130g de sucre glace
100g de poudre d'amande
3 oeufs
40g de farine
30g de rhum ambré
Glaçage
80g de sucre glace
10g de crème liquide entière
10g de rhum ambré

Étape de la recette

- Pour un moule ou cercle de 18 cm -

Prchauffer le four 180C

Fouetter ensemble le beurre et le sucre glace

Ajouter la poudre d'amande en continuant de fouetter

Incorporer les oeufs un par un

Lorsque les oeufs sont bien incorpors, verser la farine et mlanger

Pour finir mettre le rhum

Enfourner pendant environ 40 minutes

Laisser refroidir

Glaçage

Mlanger ensemble le sucre glace, la crme liquide et le rhum

Napper le gteau

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr