



Fondant aux amandes

Ingredients

6 oeufs

300g de poudre d'amande

150g de beurre

240g de sucre

1/2 cuillère à café d'arôme d'amande (facultatif)

Étape de la recette

- Pour un moule carré de 22cm -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le beurre au micro onde

Fouetter ensemble le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange triple de volume

Incorporer le beurre fondu

Ajouter la poudre d'amande et mélanger

Verser la pâte dans le moule préalablement beurré

Enfourner environ 35 minutes