

Gâteau au chamallow



Ingrédients

- 170 g de farine
- 2 c. à s. de fleur d'oranger
- Des amandes
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de beurre
- 50 g de sucre
- Un sachet de sucre vanillé
- 150 g de chamallow



Préparation

Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ensuite, rajoutez la farine puis la levure.

Dans le même temps, faites fondre le beurre puis ajoutez-le au mélange avec la fleur d'oranger. Rajoutez les chamallows découpés en 4, mélangez délicatement le tout.

Versez votre préparation dans un moule beurré. Ajoutez quelques amandes sur le dessus, et enfournez 30 minutes environ.



Astuces de chef

• À la mi-cuisson, recouvrez votre gâteau de papier cuisson ou d'alu pour qu'il ne brunisse pas trop vite. •