

# Recette SUCRÉE

**Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn**

**Cuisson : 60 mn - Difficulté : Facile**



## Gâteau à la pâte d'amande

### > Préparation

- Préchauffez le four (165°)
- Découpez la pâte d'amandes en petits dés.
- Dans un saladier fouettez le beurre mou et le sucre. Ajoutez ensuite la pâte d'amandes. Mélangez bien.
- Ajoutez les jaunes d'œufs, le yaourt, l'extrait d'amande amère. Mélangez bien pour rendre l'ensemble homogène.
- Incorporez la farine et le bicarbonate.
- Versez dans un moule graissé ou en silicone. Égalisez la surface et enfournez.
- Au bout de 30 minutes, couvrez le gâteau.
- Laissez encore cuire 15 à 30 minutes.
- Testez la cuisson avec la lame d'un couteau.
- Une fois cuit, sortez le gâteau et laissez tiédir avant de démouler.
- Décorez-le avec du sucre glace.

### Ingrédients

- 200 g de beurre demi sel mou
- 200 g de sucre de canne blond
- 200 g de pâte d'amande
- 4 jaunes d'œuf
- 240 g de yaourt à la grecque
- 1/2 càc d'extrait d'amande amère
- 260 g de farine à levure incorporée
- Sucre glace