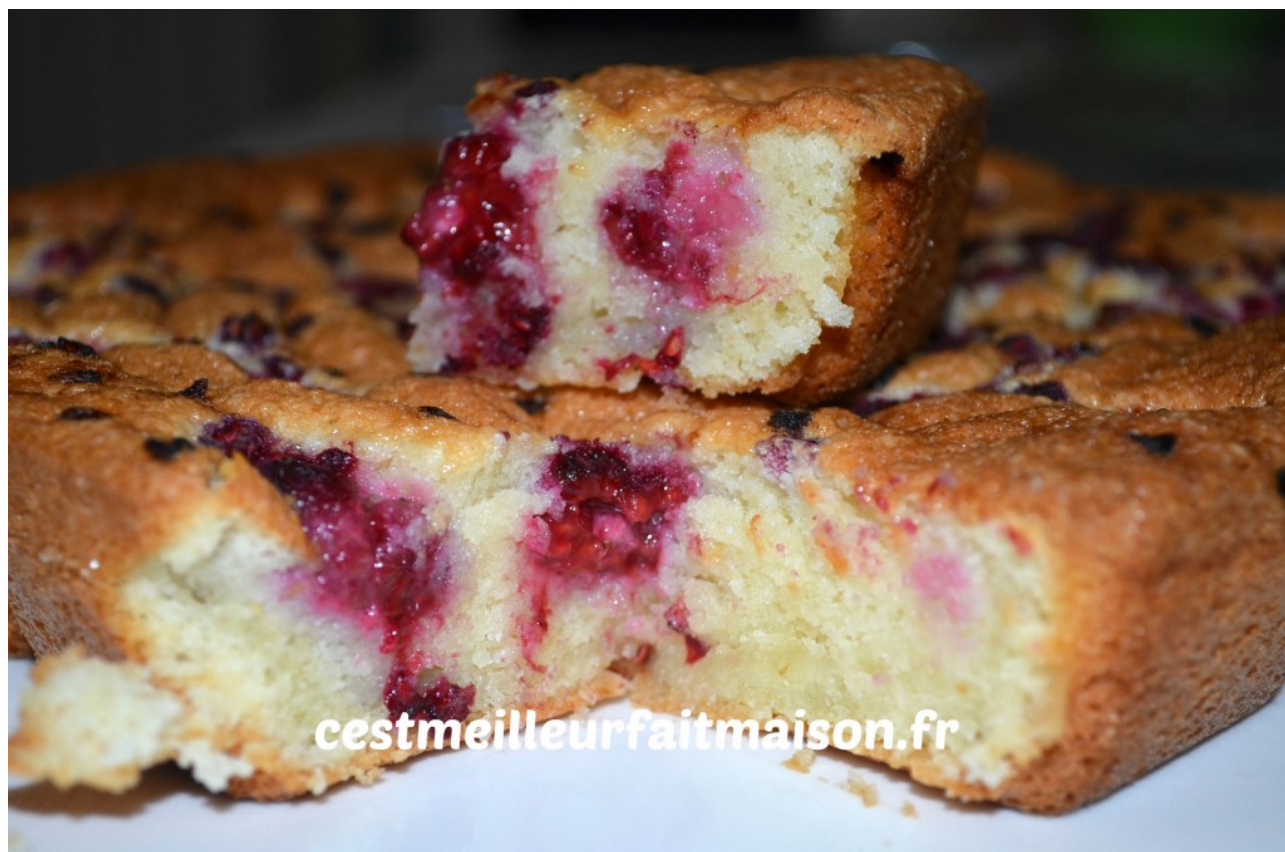


Gâteau aux amandes et aux framboises

J'avais encore des blancs d'œufs à utiliser alors je suis allée chercher l'inspiration chez [Piroulie](#). Ce gâteau est assez gras mais je pense que c'est pour ça qu'il est super bon. On peut le faire avec moins de beurre mais il sera moins moelleux.



Ingrédients:

70 g de farine

1 cc de levure chimique

100 g de sucre en poudre

100 g de sucre glace

100 g d'amandes en poudre

150 g de beurre demi sel fondu

120 g de blanc d'œuf (4 blancs)

150 g de framboises (surgelées ou fraîches selon la saison)

Préparation:

1- Dans un récipient, mélanger la farine, la levure, le sucre glace et la poudre d'amande.



2- Ajouter le beurre fondu et mélanger.



3- Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

Monter les blancs en neige et ajouter, en trois fois, le sucre en poudre.



4- Incorporer la moitié des blancs en neige au mélange précédent.



Ajouter le reste des blancs et mélanger délicatement cette fois.



5- Verser cette pâte dans un moule. J'ai choisi le moule tablette de Guy Demarle. Avec un autre moule, il faudra le beurrer au préalable.



6- Ajouter les framboises par-dessus.



7- Enfourner pour environ 30 min à surveiller.



8- Laisser refroidir sur une grille.



