

Gâteaux aux quetsches et à la cannelle

Cette recette est issue du livre "Desserts Gourmands" de Thermomix. J'ai fait ces gâteaux plusieurs fois dans différents moules et à chaque fois c'est un régal. J'ai utilisé le Thermomix mais cette recette est facilement réalisable sans.





Ingrédients:

120 g de beurre

150 g de sucre roux ou de sucre muscovado

130 g de farine

50 g d'amandes en poudre

2 œufs

1.5 cs de cannelle (à ajuster en fonction de ses goûts)

15 à 20 quetsches

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180°C.

Mettre le beurre dans le bol du Thermomix et faire fondre 3 min/50°C/Vit 1.



2- Ajouter le sucre, la farine, les amandes en poudre, les œufs et la cannelle. Mélanger 1 min/Vit 3.5.



3- Mettre la pâte dans une poche à douille (beaucoup plus pratique pour verser la pâte dans les moules) et remplir les moules choisis.



La première fois, j'ai fait ces gâteaux dans deux petits moule à cakes (la pâte est plus claire car j'avais utilisé du sucre roux). Mettre une couche de pâte, des quetsches, une couche de pâte et finir par des quetsches.



J'ai refait cette recette dans des petits moules individuels avec du sucre muscovado (pâte plus foncée).



4- Enfourner les cakes pour 35 min. Pour la version petits gâteaux, il faut les cuire moins longtemps. Ils ont cuit 20 min mais la prochaine fois je ne mettrais que 18 min.





