

CAKE AUX BAIES



Temps de préparation: 2mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 100g Amandes entières émondées
- 200g Beurre mou
- 200g Sucre
- 1/2 cc sel
- 4 Oeufs
- 2cc Jus de citron
- 200g Farine
- 1cc Levure chimique
- 200g Framboises (fraîches)
- 125g myrtilles (fraîches)
- 1 Sachet de sucre vanillé

Préparation:

- Préchauffer le four à 180° Beurre un moule rectangle de 30cm de long.
- Mettre les amandes dans le bol puis moudre 10 sec / vitesse 7.
- Ajouter le beurre, le sucre, le sel, les œufs, le jus de citron, la farine, la levure chimique, le sachet de sucre vanillé mélanger 40 sec/ vitesse 5.
- Placer 1/3 de la pâte au fond du moule puis placer une dizaine de fruits rouge puis renouveler l'étape 2 fois.
- Placer le cake au four pendant 70 minutes à 180° possibilité de le faire en mini et cuire 40 minutes à 180°
- Démouler et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace