

# Gâteau aux amandes

## Pour le gâteau

- 1 pot de 20 cl de crème fraîche (le pot sert de mesure)
- 1 pot de farine
- 1 pot de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 4 œufs

## Pour le nappage

- 1 sachet d'amandes effilées
- 100 g de beurre
- A peine 1 pot de sucre + 1 sachet de sucre vanillé
- 4 cuillères à soupe de lait



## Gâteau

Mélanger la crème fraîche, la farine, le sucre, la levure et les œufs.

Faire cuire 15min dans un plat à biscuit à 180°C à chaleur tournante.

## Nappage

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Ajouter le sucre, le sucre vanillé, le lait et les amandes effilées.

A la sortie du four, étaler le nappage sur le gâteau.

Passer le gâteau sous le grill (225°C) quelques minutes. Attention à bien surveiller !



**Bon  
appétit !**