

# Fondant aux amandes



10



30 min



Facile

## Ingrédients



140 g d'amandes en poudre



2 cl d'arôme vanille



120 g de beurre



100 g de farine



140 g de sucre



6 g de levure



3 œufs



2 cl de rhum

## Préparation

Étape 1 :

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7)

Étape 2 :

Dans un saladier, mélanger les œufs entiers avec le sucre

Étape 3 :

Ajouter la poudre d'amandes, la farine et la levure

Étape 4 :

Faire fondre le beurre

Ajouter le beurre à la préparation ainsi que le rhum et la vanille

Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène

Étape 5 :

Verser le mélange dans un moule beurré

Cuire au four durant 40 minutes