

Gâteau au sirop d'amande

Temps de préparation : ± 30 min

Temps de cuisson : ± 30-35 min

le temps de se rafraîchir: 1 heure

Difficulté : Facile

Une recette du blog culinaire Hap & Tap

Ingrédients pour 6-8 personnes :

3 oeufs

165 g de sucre semoule fin

1 cc d'extrait de vanille

150 g de farine autolevante, tamisée

120 g de farine d'amande, tamisée

75 g de beurre non salé, fondu

1 cuillère à soupe de zeste de citron finement râpé

2 cuillères à soupe d'amaretto ou de liqueur d'amande

40 g des amandes effilées

Pour le sirop d'amaretto :

250 ml d'eau

220 g de sucre semoule fin

1 gousse de vanille fendue et les graines grattées

60 ml d'amaretto ou de liqueur d'amande

Préparation

Préchauffer le four à 160°C.

Tapisser un moule à charnière rond de 24 cm de papier cuisson.

Placer les œufs, le sucre et l'extrait de vanille dans le bol d'un robot culinaire et battre pendant 12-15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient pâles et triplent de volume. Ajouter la farine, la farine d'amande, le beurre, le zeste de citron et la liqueur et incorporer délicatement.

Versez la pâte dans le moule et étalez uniformément. Saupoudrer de copeaux d'amandes et mettre au four pendant 30-35 minutes ou jusqu'à ce



que le gâteau soit cuit (tester avec une brochette). Laisser refroidir complètement dans le moule.

Pendant que le gâteau refroidit, préparez le sirop d'amaretto. Chauffer l'eau, le sucre, la gousse de vanille et les graines et la liqueur dans une petite casserole à feu moyen et bien mélanger. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit. Laisser refroidir un peu le sirop et retirer la gousse de vanille.

Retirez le gâteau du moule et placez-le sur une assiette ou un plat à gâteau. Arroser le gâteau au sirop d'amande avec le sirop d'amaretto et servir.

