Gâteau framboises et amandes

Un gâteau fondant à la poudre d'amande, piqué de framboises acidulées. Délicat et très parfumé.

8 personnes	15 min préparation	40 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 250 g de framboises
- 120 g de beurre mou
- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de poudre d'amande
- 80 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 20 g d'amandes effilées

Préparation

1. Mettre le beurre et le sucre dans le bol.
   40 sec / vitesse 4
2. Ajouter les œufs, la poudre d'amande, la farine et la levure.
   30 sec / vitesse 4
3. Verser la pâte dans un moule à manqué beurré.
4. Enfoncer légèrement les framboises dans la pâte et parsemer d'amandes effilées.
5. Cuire 40 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
Répartis les framboises sans les écraser, elles garderont leur forme et leur couleur.

Conservation : 3 jours dans une boîte hermétique.