

## Gató avec XOC&CO

Le gâteau aux amandes est l'un des desserts les plus appréciés à Majorque et il est particulièrement apprécié avec de la glace aux amandes. En majorquin, le gâteau s'appelle gató (du français gâteau), et existe depuis le 18e siècle, et certainement depuis bien plus longtemps à Majorque.

· Niveau de difficulté: facile · végétarien

### Portions

Ingrédients pour 8 portions.

### Ingrédients

180 g Amandes crues moulues

180 g Sucre

5 Œufs

1 pincée Zeste de citron râpé

1 pincée Zeste d'orange râpé

150 g Crème XOC&CO

### Préparation

1. Séparer les œufs et battre les blancs en neige.
2. Battez séparément les jaunes d'œufs avec le sucre et la crème de cacao XOC&CO, et mélangez-les avec les amandes et le zeste de citron et d'orange râpé.
3. Incorporer les blancs en neige à la masse de jaunes d'œufs et d'amandes, puis verser la masse dans le moule démontable, de manière à ce qu'il ne soit rempli qu'à moitié.
4. Placer le moule dans le four préchauffé à 160° et laisser cuire le gâteau pendant 30 minutes.
5. Laissez ensuite refroidir complètement le gâteau dans le moule avant de le démouler.

Bon appétit !