

Gâteau aux amandes de Majorque

Temps de préparation: 1 h. 30 min. · Niveau de difficulté: medium · végétarien

Portions

Ingrédients pour 12 portions.

Ingrédients

6 Œufs

Zeste râpé d'un citron naturel

200 g Amandes finement moulues

250 g Sucre glace

Pulpe d'une gousse de vanille ou sucre vanillé

1 pincée Sel

Sucre glace pour saupoudrer

Graisse et farine, semoule ou chapelure pour le moule à gâteau

Préparation

Séparez les œufs, battez les blancs d'œufs avec un peu de sel jusqu'à ce qu'ils soient très fermes, puis battez les jaunes d'œufs avec le sucre glace, la vanille et le zeste de citron râpé jusqu'à ce qu'ils soient très mousseux.

Incorporez les amandes moulues et les blancs d'œufs battus. Versez le mélange dans un plat à four graissé (26 cm Ø). Saupoudrez-le de farine de maïs ou d'amandes et d'amandes effilées supplémentaires si vous le souhaitez.

Faites cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant environ 45 minutes jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Si nécessaire, couvrez le gâteau pendant la cuisson. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Bon profit !