

# Cakes amandes et miel

15 cakes

🕒 Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

Moule utilisé : 15 napolitains de Guy Demarle



Mon blog : [www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)

## Ingrédients

- 3 œufs
- 100g de beurre
- 150g de lait
- 150g de miel
- 90g de poudre d'amandes
- 360g de farine
- 1,5 sachets de levure
- 30g d'amandes effilées

## Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Faire fondre le beurre et ajouter le lait et le miel.
- Faire chauffer le tout.
- Dans un cul-de-poule, fouetter la farine, la poudre d'amandes et la levure chimique.
- Ajouter la préparation chaude et lisser le tout.
- Dans un bol, fouetter les œufs et les ajouter à la préparation.
- Verser la pâte à gâteau au 3/4 dans les empreintes puis répartir les amandes effilées dessus.
- Enfourner +/- 20 min et déguster.

@Lesdelicesabelle