

Gâteau healthy citron-amande sans beurre

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 40 g de farine
- 50g de poudre d'amandes
- 80 g de sucre blond de canne
- 60 g de purée d'amandes blanche
- 1 cc de poudre à lever
- Le jus de 2citrons bio



Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule, un fouet, une plaque aluminium perforée et un moule savarin cannelé en silicone.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 165°C.
- Déposer le moule sur la plaque aluminium.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.
- Ajouter la purée d'amandes et le jus de citron en battant énergiquement, puis incorporer farine, levure, poudre d'amandes.
- Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme et incorporer très délicatement au mélange.
- Enfourner pour 25 minutes environ.
- Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Laisser totalement refroidir sur une grille. Ce gâteau est délicieux servi bien froid.

Bon appétit !