

Le gâteau aux amandes, noix et chocolat d'Antoinette

RV balade à La Postolle le 02/02/2015

Ingrédients pour 4 personnes:

- . 100 gr de beurre
- . 75 gr de farine
- . 1 sachet de levure (11gr)
- . 3 œufs
- . 75 gr de sucre + 2 sachets de sucre vanillé
- . 50 gr de cerneaux de noix,
- . 50 gr de poudre d'amandes
- . 100 gr de chocolat noir en pépites
- . 2 cuillères à soupe d'armagnac ou de rhum

Etapes de préparation(20mn) :

- Battre les œufs
- Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation, puis ajouter l'alcool
- Mélanger la farine et la levure, puis les ajouter à la préparation.
- Bien mélanger pour éviter les grumeaux
- Rajouter la poudre d'amandes, les cerneaux de noix réduits en poudre, ainsi que le chocolat en pépites (pour obtenir des pépites ou des petits morceaux, vous pouvez utiliser un économiseur pour râper le chocolat ou tout simplement un couteau)
- Bien mélanger, puis verser la pâte dans un moule à manqué beurré, et cuire à four préchauffé environ 30 mn à 180°C (thermostat 6)