



MOELLEUX AUX AMANDES



(sur la base d'un gâteau au yaourt)

- 1/2 paquet de levure • 2 œufs • 1 pot de yaourt • 1 pot 1/2 de sucre roux
- 2 pots de farine de blé • 1 pot de farine d'amande In-Finé
- 1/2 pot d'huile d'amande In-Finé



Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la levure, les farines et le sucre.

Incorporer les œufs, puis le yaourt et l'huile. Mélanger le tout.

Verser la pâte dans un moule à gâteau préalablement beurré et fariné.

Enfourner à 180° C pour une trentaine de minutes.

Sortir le moelleux du four et laisser refroidir avant de démouler.

C'est prêt, vous pouvez déguster !



Bon appétit !

Astuce

*Pour les plus gourmands, vous pouvez incorporer des amandes concassées !
Et pour varier les plaisirs, n'hésitez pas à remplacer la farine et l'huile d'amande
par de la noisette ou de la pistache.*