

Le Cake Moelleux Poures & Amandes

*1 grosse boîte de poures au sirop
100g de sucre en poudre
200g d'amandes en poudre
4 oeufs
1/2 cuiller à café d'extrait d'amandes amer
1 cuiller à café de bicarbonate
(ou 1/2 sachet de levure chimique)
50g de farine*

*Préchauffer le four à 200°C.
Détailer les poures en lamelles.
Mélanger la farine, le bicarbonate, les amandes.
Ajouter les oeufs, le beurre fondu et l'amande amer.
Bien mélanger, et mettre les poures.
Verser l'appareil dans un moule à cake (préalablement beurré si
nécessaire).
Enfourner pour 35 minutes.*