

## Gâteau d'Amandes aux Framboises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	200g
- FARINE	175g
- AMANDES HACHÉES	125g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- FRAMBOISES	250g congelées
- BEURRE	30g
- CITRON(S) VERT(S)	le zeste d'1
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	pour la déco



### Recette:

- Préchauffer le four à 180-190°.
- Fouettez les œufs et le sucre semoule jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez la farine, le ferment, la poudre d'amandes et le zeste de citron râpé.
- Beurrez et farinez un moule à maquer (tapissez le fond du moule de papier sulfurisé) puis versez-y la pâte. Déposez ensuite les framboises congelées sur celle-ci.
- Répartissez également de fines tranches de beurre sur les fruits et la pâte.
- Enfournez pour 40 à 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec une pique.
- Laissez refroidir complètement avant de démouler.
- Saupoudrez de sucre glace puis servez.