GÂTEAU AUX AMANDES ET NOIX DE COCO

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 40 minutes
Portions: 6

Ingrédients :

Amandes effilés

200 g de beurre
1,5 càc d’extrait de vanille
4 œufs
160 g de sucre
1 pincée de sel
70 g de noix de coco râpée
180 g de poudre d’amandes

Préparation:

1. Faire fondre le beurre au bain-marie et le laisser refroidir.
2. Allumer le four à 180 degrés.
3. Graisser un moule rond de 24 cm avec du beurre et le recouvrir de papier sulfurisé.
4. Dans un bol, mélanger la noix de coco avec le sucre, une pincée de sel et la poudre d’amandes.
5. À part, battre les œufs entiers avec la vanille.
6. Amalgamer les deux mélanges et transférer le tout dans le moule.
7. Parsemer d’amandes effilées.
8. Enfourner le gâteau aux amandes et à la noix de coco sans farine pour 40 minutes.