

Gâteau Espagnol aux amandes, noisettes & zestes

Ingrédients pour un moule de 24 cm :

- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de poudre de noisettes
- 4 œufs
- 250 g de sucre glace
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de farine
- 125 g de beurre
- Zeste d'une orange
- Zeste d'un citron
- 1 cuillère à café de cannelle
- Vanille (une gousse ou 2 sachets de sucre vanillé)
- 1 cuillère à café de sel

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Montez les blancs en neige et réservez

Battez les jaunes d'œuf avec le sucre glace (gardez 1 cuillère à soupe de sucre pour décorer le gâteau)

Ajoutez le beurre fondu, puis les zestes de citron et d'orange.

Ajoutez ensuite le sel, la cannelle, la vanille, puis la poudre d'amande, de noisettes, enfin la farine et la levure.

Enfin rajoutez délicatement les blancs d'œufs en neige.

Versez dans un moule à gâteau beurré et enfournez pour 30 minutes à 180° C.

Au bout des 30 minutes, recouvrez d'une feuille d'aluminium pour éviter qu'il ne colore trop, et laissez cuire encore 15 minutes.

Démoulez, laissez tiédir et saupoudrez de sucre glace.

<http://philomavie.blogspot.com>