



Pour 8 personnes

200 g d'amandes en poudre

2/3 tasse (60 g) de noix de coco râpées, non sucrée

1 pincée de sel

1 1/4 tasse (250 g) de sucre

4 oeufs

1 gousse de vanille, fendue et grattée

1 c. à café d'extrait d'amande

3/4 tasse (180 g) de beurre non salé, fondu et refroidi

1/2 tasse (50 g) d'amandes effilées

Sucre à glacer pour saupoudrer

Préchauffez votre four à 350 F (180 C)

Chemiser le fond d'un moule rond à parois amovible de 9 po (23 cm) de papier parchemin.

Beurrer et fariner le fond et les côtés (de farine de riz, pour les intolérants au gluten), puis réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, muni du fouet plat, mettre les amandes en poudre, la noix de coco, le sel et le sucre et mélanger.

Ajouter les oeufs, les graines de vanille, l'extrait d'amande et le beurre fondu et bien mélanger.

Verser la préparation dans le moule préparé et parsemer le dessus d'amandes effilées.

Enfourner pour 40 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.

Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir dans son moule, sur une grille.

Une fois le gâteau refroidi, démoulez-le et saupoudrez-le de sucre à glacer.