

Biscuit moelleux aux amandes

Il vous faut :

- 250 gr de poudre d'amande
- Une bonne poignée d'amandes effilées...
- 125 gr de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe environ de cassonade
- 4 œufs
- Un peu d'arome vanille
- 1 moule rectangulaire à Brownie (ou autre)

Facultatif : des raisins secs et un peu de rhum (pour les réhydrater)

.....
Préchauffez le four à 180°
.....

Mélanger le sucre et la poudre d'amandes

Ajoutez les 4 œufs et l'arome vanille...

Mélangez bien au robot ou au fouet...

Incorporez si vous le souhaitez les raisins préalablement trempé dans un peu de rhum...

Tapissez le fond de votre moule de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage...

Videz la préparation dans votre moule, égalisez la surface...

Saupoudrez avec les amandes effilées et avec la cassonade...

Enfournez pour 15 minutes à 180°...

Laissez bien refroidir avant de le démouler...

Et bon appétit bien sur !