GÂTEAU BASQUE



Ingrédients pour 1 gâteau de 8/10 personnes :

100gr de beurre
1oeuf
1 jaune d'œuf
35gr de poudre d'amande
80gr de sucre de bouleau Natsuc
½ sachet de levure chimique
180gr de farine
3gr de sel
50gr de farine de Suchet

Préparation :

Mélanger au batteur feuille le beurre, l'œuf, le jaune, la poudre d'amande et le Natsuc.

Lorsque le mélange est bien onctueux, ajouter la levure, la farine et le sel.

Réserver au frais 24 heures avant de s'en servir.

Cuisson à 175°C - 30/35 minutes

natsuc
SWEET by NATURE