

Gâteau facile aux amandes, mûres et gingembre

6 personnes, 15 minutes plus temps au four

Ce gâteau aux amandes est une recette utile, très bon également avec des prunes, des poires ou des pommes.

- * *Beurre - 120g, à température ambiante*
- * *Cassonade - 150g*
- * *Oeufs - 3*
- * *Amandes en poudre - 100g*
- * *Farine de blé (ou d'autre pour l'option sans gluten) - 50g*
- * *Sel - une pincée*
- * *Extrait d'amande - 1 c. à c.*
- * *Gingembre moulu - 1 c. à s.*
- * *Levure à gâteau - 1.5 c. à c.*
- * *Mûres - quelques poignées*

Préchauffer le four à 180 degrés. Beurrer et fariner une moule à gâteau de 20 cm.

Dans un bol, battre le beurre avec le sucre.

Ajouter les oeufs et fouetter.

Ajouter les autres ingrédients, sauf les mûres, et bien mélanger.

Verser la pâte dans la moule. Disposer les mûres sur la pâte.

Enfourner 40 minutes. Il va falloir couvrir le gâteau après 20 minutes avec du papier alu pour que le dessus ne brûle pas. Vérifier qu'un couteau inséré au milieu du gâteau ressorte propre avant de l'enlever du four.

Laisser tiédir pendant 15 minutes dans la moule, puis démouler sur un plat.

Saupoudrer avec du sucre glacé et servir avec du fromage blanc.