

GATEAU AU BEURRE

Ingrédients :

200 g de farine

200 g de sucre (je mets moitié sucre poudre blond et moitié rapadura)

100 g d'amandes en poudre (si possible torréfier un peu la poudre d'amandes dans une poêle)

1/2 c à café de sel

200 g de beurre mou (pommade)

1. Mélanger la farine, le sucre, le sel et les amandes en poudre.

2. Faire un puits dans cette préparation, mettre le beurre au centre.

Bien amalgamer.

3. Mettre du papier sulfurisé dans une tourtière de 24 cm de diamètre.

4. Y déposer la pâte. L'étaler. Utiliser une mouillée pour bien égaliser la surface, c'est plus facile.

On peut ensuite faire des dessins avec une fourchette.

Cuisson* : 25 à 30 min

Four* : 200°

Bon appétit !

* Temps et cuisson selon le four.