

CAKE AUX CERISES ET PURÉE D'AMANDES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 8

Préparation : 20 minutes / Cuisson : 50 minutes

Difficulté : Facile

INGRÉDIENTS

• 150 purée d'amandes • 3 oeufs • 150 g de farine • 300 g de cerises (une fois dénoyautées) • 100 g de sucre en poudre • 2 càs de cassonade • 80 g de beurre mou + 1 noix pour beurrer le moule • 1 pincée de sel • 1 càs de rhum ou de kirsh • 1 cc d'extrait de vanille • 1/2 sachet de levure chimique

RÉALISATION

Préchauffer le four th6, 180°C. Beurrer un moule à cake, le saupoudrer de cassonade et le réserver au frais.

Dans un saladier ou dans le bol du robot pétrisseur, travailler le beurre pommade et le sucre, ajouter les œufs un à un, puis la purée d'amandes, la vanille, le rhum, et le sel.

Incorporer la farine et la levure. Terminer en ajouter les cerises dénoyautées.

Cuisson : Enfourner pour 55 minutes, vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. Sinon laisser cuire encore 5 à 10 minutes.