

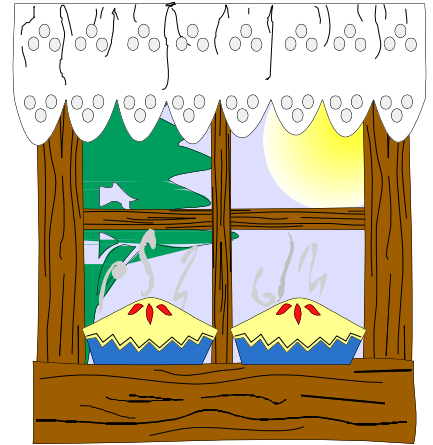
Visitandine des rois

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 125 g de farine
- 250 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 125 g de beurre
- 5 blancs d'oeuf
- sucre glace pour la décoration



Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6.

Mélanger la farine, le sucre et la poudre d'amandes.

Ajouter le beurre ramolli pour donner cohésion à l'ensemble.

Battre les oeufs en neige fermement. Les ajouter doucement à la préparation aux amandes.

Beurrer largement un moule à manqué et y verser la pâte.

Ajouter la fève.

Enfourner pendant quarante minutes à four modéré.

Laisser le gâteau refroidir avant de le démouler.

Saupoudrer de sucre glace ou napper de crème anglaise.