

Namandier



Ingrédients :

- 200 g de poudre d'amande
- 170 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre fondu
- 4 œufs

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, le sucre et les œufs. Ajoutez ensuite le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.

Versez la préparation dans un moule beurré et fariné et faites-le cuire au four pendant 20 minutes.

Une fois cuit, sortez le du four, laissez-le tiédir sur une grille et dégustez !