

Gâteau aux amandes et à la liqueur de mandarine



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Un gâteau très parfumé

Ingrédients

- 150 g de sucre - fin
- 125 g de beurre - mou
- 40 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 10 cl de liqueur de mandarine
- 3 oeufs
- 150 g de sucre - glace
- 1 pincée de sel
- 1 mandarine

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans un bol, fouettez le sucre et le beurre pour que le mélange soit mousseux puis ajoutez la farine, la poudre d'amandes, 2 cuillères à soupe de liqueur de mandarine, les œufs et une pincée de sel.
- 2 Versez la pâte dans un moule et faites cuire 40 minutes.
- 3 Démoulez le gâteau et laissez-le tiédir sur une grille.
- 4 Mélangez 2 cuillères à soupe de liqueur de mandarine avec 2 cuillères à soupe d'eau et badigeonnez-en le gâteau au pinceau.
- 5 Dans un bol, mélangez le sucre glace avec le reste de liqueur de mandarine pour obtenir un glaçage épais. Étalez- le sur le gâteau à la spatule puis laissez sécher 1 heure à température ambiante.
- 6 Faites un glaçage plus épais que moi si vous aimez ! Garnir avec les quartiers d'une mandarine.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

