Fondant aux amandes (gâteau sans gluten)

Cette recette convient parfaitement aux intolérants au gluten, la pomme de terre remplaçant la farine. Et le résultat est excellent : le gâteau est fondant et moelleux, on dirait de la crème frangipane. Mmmmm.... vivement la galettes des rois !

Ingrédients (pour un moule à manqué de 20 cm de diamètre) :

- 300 g de purée de pommes de terre
- 120 g de sucre roux
- 3 œufs
- 100 g de margarine
- 100 g d'amandes en poudre
- 20 g de maïzena
- quelques gouttes d'arôme d'amande amère
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).

Faire fondre la margarine, la mélanger à la purée de pomme de terre. Ajouter ensuite les œufs un à un puis tous les autres ingrédients sans cesser de mélanger.Verser la pâte dans un moule à manqué. Enfourner et laisser cuire une 40aine de minutes.

Laisser refroidir et déguster.

Le 29 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances
Lien : http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/29/index.html