

## Gâteau Crème d'amandes

200 grs de beurre mou  
200 grs de sucre  
200 grs de poudre d'amande  
4 oeufs  
20 grs de maïzena

Mélangez le beurre mou avec le sucre au batteur puis faire crémer.  
Ajoutez la poudre d'amande avec les oeufs et la maïzena.  
Verser la préparation dans un moule à cake et faire cuire à 180° durant 25 à 30 minutes.