



QUATRE QUARTS AUX AMANDES

Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 45 min
6 personnes

Ingrédients :

Faites varier les plaisirs en donnant à votre quatre quarts un délicieux goût d'amande !

⇒ **Imprimez votre bon
de réduction VAHINE**
Cliquez ici

- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuil à café Arôme naturel de vanille VAHINE
- 100 g de farine
- 125 g Amandes en poudre VAHINE
- 1 sachet Levure Chimique VAHINE

Préparation :

Allumez le four, 180°C (th.6). Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre.

Mettez le beurre dans une terrine. Ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les œufs un à un, sans cesser de travailler.

Ajoutez le sel, l'arôme naturel de vanille, la farine, les amandes en poudre et la levure chimique. Versez la pâte dans le moule et glissez au four pour 45 minutes.

A la sortie du four, attendez 10 mn avant de démouler le quatre-quarts sur une grille pour le laisser refroidir..