

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette d'Eryn adaptée au Thermomix

Carrés moelleux aux amandes très allégés

C'est vrai qu'il est très léger...



Sans beurre et sans gluten.

Préchauffer le four à 175°C.

Dans le bol du TM

- 2 pots de yaourts brassés (ne pas changer de yaourt)
- 100 g de poudre d'amande

Mélanger 10 sec VIT 3.

Ajouter

- 3 œufs
- 1 petit suisse (vous pouvez mettre à 0%)
- 100 g de maïzena
- 50 g de fructose (ou 100 g de sucre) -Ottoki a mis 2 cc d'hermesetas liquide-
- 1 sachet de levure chimique
- 1,5 CS d'extrait d'amandes amères
- des amandes effilées

Mélanger 20 sec VIT 5

Verser la préparation dans un moule silicone (pour facilité de démoulage). J'ai utilisé le moule tablette de Demarle. "Saupoudrer" le gâteau d'amandes effilées, sur toute sa surface.

Cuire 20 min à 175°C. Ajouter un papier alu et **remettre 20 min de cuisson à 175°C**, toujours.

Perso, j'ai remis 5 min de + pour que les amandes effilées soient + dorées mais j'aurais dû ôter le

papier alu...

Sortir du four, laisser refroidir 5 min puis démouler et découper de jolis carrés.

Conseil : Si vous ne le mangez pas en entier, gardez-le dans une boîte Tupp pour le lendemain, par exemple, sinon, il risque de sécher...puisque'il ne contient pas de beurre.