

Carrés cake aux amandes (à couper)

Ingrédients :

- 2 oeufs entier + 2 jaunes
- 150g de sucre
- 150g de beurre
- un peu de cannelle
- un peu de levure chimique
- 150g de farine
- 1 tasse d'amandes en poudre

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients. Mettre la pâte sur une plaque et faire cuire au four à 150°.

En sortant du four, laisser refroidir un peu, puis appliquer un glaçage (sucre glace + eau) et saupoudrer d'amandes.

Couper lorsque c'est encore tiède en formant des carrés d'environ 3/3 cm.