

# Le Cake à la Frangipane

## Ingrédients

40g de sucre glace	2+1 oeuf
75g de beurre mou	1 cuillère à café de levure
100g de poudre d'amandes	1 pincée de sel
1 cuillère à café d'arôme d'amande amère	
15cl de lait	15cl de sucre
	45cl de farine
	10cl d'huile neutre



mélanger le sucre glace avec les amandes en poudre, ajouter le beurre, un oeuf et l'arôme d'amandes.  
réserver.

préchauffer le four à 160°C (th. 5/6)

dans un autre saladier, fouetter le lait avec le sucre.  
ajouter peu à peu la farine puis le sel et la levure.  
incorporer les oeufs et l'huile.

mélanger les 2 préparations, verser le tout dans un moule à cake et enfourner pour 45 minutes...

