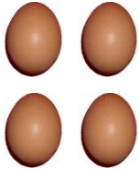


SOUVENIRS DE GÊNES - Italie

Ingrédients :



100 grammes



250 grammes



300 grammes



125 grammes
et un peu pour le moule

Ustensiles :



Faire ramollir le beurre dans le saladier au four à micro-ondes.

Mélanger longuement le sucre en poudre et le beurre ramolli avec le batteur électrique.

Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien.

Ajouter la farine en remuant régulièrement puis la poudre d'amandes.

Bien mélanger.

Faire fondre un peu de beurre dans le moule à manquer.

Verser la pâte dans le moule à manquer.

Faire cuire au four à 160°C pendant 45 minutes.