



Desserts

Cake aux amandes avec meringue

Pour 1 personne

Ingrédients

1 citron (le zeste râpé)
1/2 cuillère à café cannelle
180 grammes de farine d'amande
8 cuillères à soupe de sucre
4 œufs
beurre

Pour la meringue

3 blancs d'œufs
100 grammes de sucre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 190°C. Séparez les jaunes des blancs d'œuf et montez en neige les blancs avec 4 cs de sucre. Dans un autre plat faites un mélange crémeux avec les jaunes, le zeste de citron, la cannelle et le reste du sucre. Avec une spatule incorporez-y la poudre d'amandes. Mélangez-y les blancs d'œuf montés en neige.

Ajoutez la farine tamisée et mélangez pour obtenir une pâte lisse.

En dernier ajoutez la pâte au spéculoos et mélangez bien. Répartissez au-dessus de la pâte les morceaux de spéculoos et mettez la tasse 90 secondes au micro-ondes. C'est prêt !

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à tarte
Mixeur

