

Les recettes rapides de Cylia

Le très gourmand Pithiviers



Ingrédients

- 200 gr de poudre d'amande
- 200 gr de sucre
- 200 gr de beurre
- 25 gr de farine
- 4 oeufs
- 1 cuillère à soupe de rhum

Préparation

- 1) Mélanger la poudre d'amande avec le sucre.
- 2) Incorporer délicatement les oeufs.
- 3) Ajouter la farine, le beurre fondu et le rhum.
- 4) Beurrer et fariner le moule pour éviter que la pâte ne colle puis verser la préparation.
- 5) Enfourner pendant 30-35 min à 200°.
- 6) Déguster!

Bon appétit !

Producteurs de fruits et de vin dans le Roussillon

Laurent et Cylia Pratz - EARL PRATX

Mas Parets - 66600 ESPIRA DE L'AGLY - FRANCE

E-mail: producteurendirect@gmail.com

www.producteurendirect.fr

Tél: 06 62 84 29 04