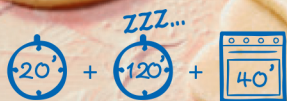




CAKE AU MASSEPAIN

16 PORTIONS



Ingrédients

- 4 œufs
- 125 g de yaourt maigre
- 225 g de sucre
- 225 g de farine fermentante
- 200 g de poudre d'amandes
- 150 g + 1 c. à soupe de sucre impalpable
- 1 sachet de sucre vanillé
- 110 g d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel

Au préalable (10 min + 2 h au réfrigérateur)

- Mélangez la poudre d'amandes et 150 g de sucre impalpable.
- Séparez le blanc du jaune d'1 œuf et incorporez le blanc dans la base d'amande et pétrissez bien. Emballez le massepain dans du film fraîcheur et laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.

Préparation (10 min + 40 min au four)

1. Préchauffez le four à 175 °C.
2. Versez le yaourt dans un saladier. Remplissez 2 fois le pot de yaourt de sucre et 3 fois de farine fermentante, et ajoutez le tout dans le saladier. Remplissez enfin le pot de yaourt d'huile de tournesol et versez sur le tout.
3. Intégrez 3 œufs, le sucre vanillé et le sel. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Graissez des moules de formes amusantes avec de l'huile de tournesol et versez-y la pâte à cake. Glissez 30 à 40 min au four préchauffé (en fonction des moules). Pour vérifier la cuisson, piquez un bâtonnet à brochette dans les cakes ; la pointe doit en ressortir sèche.
5. Laissez refroidir hors du four et démoulez. Coupez les cakes en 2 horizontalement.
6. Déballez le massepain et aplatissez-le avec un rouleau à pâtisserie. Découpez-y la forme des moules à l'aide d'un couteau. Placez une tranche de massepain entre les 2 moitiés de cake et saupoudrez de sucre impalpable.

Conseil :
Il vous reste
du massepain ?
Laissez vos enfants
réaliser des
figurines !