

GATEAU MAJORQUIN

200 grs de sucre semoule

1 cuillère de sucre semoule ou sucre glace

6 œufs

200 grs de poudre d'amande

Préchauffer le four à 160 degrés

Séparer les blancs des jaunes

Fouetter le sucre avec les jaunes d'œufs

Ajouter à l'aide d'une maryse la poudre d'amande

Battre les blancs en neige pas trop fermes et ajouter la cuillère de sucre semoule ou glace

Ajouter au mélange précédent en soulevant les blancs doucement dans la préparation.

Selon le goût on peut parfumer avec de la vanille ou de la cannelle.

Verser le tout dans un moule à "manqué" beurré et fariné

Cuire pendant 45 mn dans le four à 160 degrés.

Surtout ne pas ouvrir le four les 30 premières minutes de cuisson.