

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.