

# Gâteau à la poudre d'amande, glaçage fleur d'oranger et amandes torréfiées

---

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 30 mn

## **INGREDIENTS** (6 pers)

1 yaourt  
3 pots de farine  
1 pot et demi de sucre  
½ pot de poudre d'amande  
1 sachet de levure  
1 sachet de sucre vanillé  
1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

### **Pour le glaçage :**

7 à 8 cuillères à soupe de sucre glace  
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger  
2 à 3 cuillères à soupe d'amande effilées



### **Préparation du gâteau :**

- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7)
- Mettez dans un saladier votre yaourt et gardez bien le pot afin de l'utiliser comme verre doseur
- Ajoutez la farine, la levure, les deux sucres et les œufs puis mélangez
- Une fois que vous obtenez une pâte lisse, ajoutez la poudre d'amande et l'huile puis mélangez à nouveau
- Mettre dans un plat à gâteau puis enfournez à 200°C pendant 30mn environ

### **Préparation du glaçage :**

- Pendant ce temps, mélangez le sucre glace avec la fleur d'oranger, puis torréfiez les amandes effilées
- Une fois le gâteau cuit, laissez-le refroidir quelques minutes puis versez le glaçage et déposez-y les amandes torréfiées