



Bakewell cake de Rachel Allen

Pour 8 personnes :

- 150 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 50 g de lait (env 3 cs)
- 150 g de farine mélangée à 1 cc rase de levure chimique
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de framboises
- 30 g d'amandes effilées
- Sucre glace pour décorer.

Préparation : env 20 mn, Cuisson : 45 à 60 mn.

Préchauffer le four à 180°C. Chemiser votre moule à manquer de 20 cm avec du papier cuisson. Mélanger le beurre très mou avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange blanc. Incorporer un œuf, puis l'autre en mélangeant bien, à chaque ajout, puis incorporer le lait.

Ajouter la farine et la levure puis la poudre d'amandes, mélanger bien à chaque étape. Verser les framboises, mélanger délicatement et verser la pâte dans le moule, lisser avec le dos d'une cuillère à soupe.

Saupoudrer d'amandes effilées et enfourner pour 45 mn à 1 heure (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche, comme d'habitude).

Bon appétit !

NB : j'ai utilisé des framboises congelées, tout d'abord car ce n'est pas la saison, et en plus, je pense que des framboises fraîches risquent de s'abîmer lors du mélange, car la pâte est relativement épaisse.

Cette recette est apparue en 1er sur le blog « la popotte à Manue », merci à elle.