



# Moelleux aux amandes & sirop d'agave



45 minutes



220/personne



6 personnes



**IG Moyen**  
**Sans gluten**

## Ingrédients

- 150 g de poudre d'amandes
- 3 œufs
- 80 g de sirop d'agave
- 60 g de beurre doux (ou 50 g d'huile type colza)
- 1 yaourt nature (ou fromage blanc)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

## Étapes

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre le beurre (texture presque liquide).
- Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sirop d'agave jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Ajouter le yaourt, le beurre fondu (ou l'huile) et la vanille, puis mélanger.
- Incorporer la poudre d'amandes, la levure chimique et la pincée de sel.
- Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et légèrement épaisse.
- Verser dans un moule rond ou carré beurré.
- Enfourner pour 25 à 30 minutes.

