GÂTEAU AUX **AMANDES**



INGRÉDIENTS

3/4 tasse d'amandes moulues

½ tasse de farine tout usage

1/4 c. à thé de bicarbonate de soude

1/2 c. à thé de crème de tartre

1/2 tasse de sucre

1/4 tasse de beurre non salé, ramolli

2 c. à soupe d'huile de canola

3 œufs

1 c. à thé d'extrait d'amande

1/4 tasse de yogourt grec à la vanille

2 c. à soupe d'amandes tranchées

Garniture

34 tasse de yogourt grec à la vanille

3/4 tasse d'amandes tranchées

PRÉPARATION

- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
- 2 Tapisser de papier parchemin un moule rond à fond amovible de 8 po (20 cm).
- 3 Dans un bol moyen, mélanger les amandes moulues, la farine, le bicarbonate de soude et la crème de tartre. Réserver.
- Dans un autre bol moyen, à l'aide d'un batteur électrique, battre en crème à vitesse moyenne le sucre, le beurre et l'huile pendant environ 2 minutes. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter l'extrait d'amande.
 - 5 À basse vitesse, incorporer en alternance les ingrédients secs et le yogourt jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Verser la pâte dans le moule et parsemer d'amandes tranchées.
 - 6 Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir.
- 7 Démouler. Garnir chaque portion de 1 c. à soupe de yogourt et de 1 c. à soupe d'amandes.

Note: Pour ajouter une saveur de café, dissoudre 2 c. à soupe de café instantané dans 1 c. à soupe d'eau et ajouter à la pâte à l'étape 4, avec l'extrait d'amande.

Valeur nutritive	2
PAR PORTION: ½12 de la recette	
ÉQUIVALENCES RÉNALE 1 éq. protéine + ½ éq. fécu	
Calories	224 Kcal
Protéines	7 g
Glucides	18 g
Fibres	2 g
Sucres	11 g
Lipides	14 g
Gras saturés	4 g
Cholestérol	60 mg
Sodium	50 mg
Potassium	166 mg
Phosphore	118 mg