



## Frangipane

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 300 gr

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20/25 minutes à 180°



*Ingrédients :*

- 110 gr de **poudre d'amande**
- 60 gr de **sucre**
- 40 gr d'**huile**
- 1/3 de cac d'**extrait d'amande amère**
- 75 gr de **lait végétal**
- 20 gr de **fécule** (maïs, pomme de terre, arrow-root, ...)
  - (ou bien 20 gr de **farine de pois chiches** pour un goût d'œuf)

*Préparation :*

1. **Mélanger** à l'aide d'une fourchette **tous les ingrédients**
2. **Laisser reposer** 5 minutes minimum pour que ça épaississe

La frangipane se cuit environ 20/25 minutes à 180°