

Carrés choco-cerises

Pour env. 50 carrés de 4x4 cm



150 g de beurre mou
120 g de sucre
3 œufs

Battre en mousse.

150 g de farine
1 cc de poudre à lever

Mélanger, tamiser et ajouter à l'appareil.

120 g d'amandes moulues
100 g de chocolat noir haché
350 g de cerises dénoyautées

Ajouter, mélanger.
Répartir la masse sur la moitié de la plaque à gâteau rectangulaire muni d'un papier à pâtisserie.

Cuire à 180°C durant 20 à 25 min.

sucre glace

Couper le gâteau en carrés de 4x4 cm et saupoudrer de sucre glace.

Suggestion:

Utiliser des cerises en bocal ou des cerises congelées.