

## GATEAU DU SPORTIF

- 200g de poudre d'amandes
- 70 g de sucre (canne ou blanc)
- 3 œufs
- Compotes de pomme ( 1 tasse environ)
- Vanille
- Cannelle (facultatif si vous n'aimez pas)
- 40 g de farine classique ou de maizena

Casser les 3 œufs avec le sucre + vanille et ou cannelle

Bien mélanger au fouet pour avoir un rendu bien mousseux

Ajouter la compote la poudre d'amande, la farine et quelques gouttes d'amande amère.

Bien mélanger.

Beurrer et fariner un moule ( Rectangle si vous voulez faire des barres énergétiques)

Mettre au four à 180° pendant 45 minutes.