



<http://hirtzbach.free.fr>

## Gâteau de santé (Gsundheitsküecha)

*Pour 6 personnes – préparation : 35 mn – cuisson : 1 heure*

Farine : 250 g  
Beurre : 125 g  
Sucre : 125 g  
Oeufs : 5  
Levure chimique : 1/2 paquet  
Sucre vanillé : 1 paquet  
Lait : 1 tasse  
Amandes moulues : 100 g  
Zeste de citron râpé

Tamisez la farine ; dressez-la en fontaine.

Ajoutez les morceaux de beurre ramolli, mélangez. Puis le sucre, les jaunes d'œufs en remuant, le lait, la levure et le sucre vanillé ; enfin le zeste de citron.

Battez la masse avec un batteur pour obtenir une pâte bien lisse. Incorporez les blancs battus.

Beurrez grassement un moule à cake. Saupoudrez le moule d'amandes.

Versez-y la pâte, faites cuire à four moyen 1 heure.