

Gâteau Nantais



Ingredienti

- 300 g zucchero
- 250 g burro
- 200 g polvere di mandorle
- 80 g farina Pan di Spagna
- 300 g uova
- 5 g sale
- 65 g rum

Procedimento

In planetaria amalgamare con la foglia burro e zucchero
Una volta bene amalgamati unire la polvere di mandorle, successivamente anche la farina e mescolare bene.
Unire le uova a filo in cui avrete sciolto il sale, in fine aggiungere il rum.
Cuocere a 170°C per 30 minuti.

SCIROPPO

- 70 g acqua
- 90 g zucchero
- 40 g rum

Procedimento

Portare acqua e zucchero a bollore, spegnere il fuoco e aggiungere il rum.
Una volta cotto il composto mettere lo sciroppo con un pennello fino ad esaurimento. Cospargere poi con una glassa a freddo di acqua e zucchero a velo.