

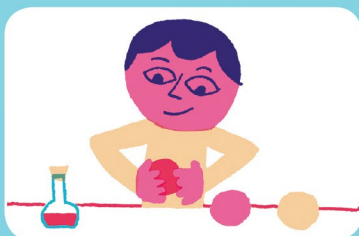
Bisous
bisous bisous !

Il vous faut :

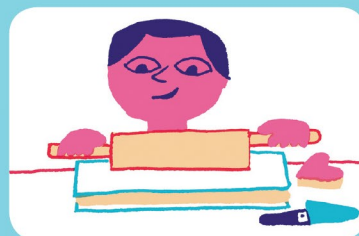
- un moule à manqué rond de 30 cm de diamètre
- du papier sulfurisé
- un rouleau à pâtisserie
- 80 g de beurre ramolli
- 80 g de sucre
- 80 g de farine
- 2 œufs
- un demi-sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- de la pâte d'amandes blanche
- un peu de colorant alimentaire rouge



1 Avec une fourchette, écrasez le beurre et le sucre pour obtenir une crème. Ajoutez un œuf, mélangez bien, ajoutez l'autre. Versez petit à petit la farine, la levure, le miel. Versez dans le moule tapissé de papier sulfurisé, faites cuire au four 10 à 15 min, th. 6 (180°).



2 Pendant ce temps, faites trois boules de pâte d'amandes de la taille d'une noix. Ajoutez une goutte de colorant dans la première, deux gouttes dans la deuxième et trois ou quatre gouttes dans la dernière. Retirez le gâteau du four et laissez-le refroidir.



3 Avec le rouleau à pâtisserie, étalez chaque boule de pâte d'amandes entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découpez-y des cœurs, puis déposez-les sur le gâteau. Découpez le gâteau en suivant les formes. Selon la taille des cœurs, vous pouvez en réaliser entre trois et cinq.