



Gâteau à la confiture de framboise

04/12/2018 à 13h47

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 300g de farine
- 200g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 120g de beurre à température ambiante
- 1 paquet de sucre vanillé
- le zeste d'un citron
- 240g de confiture de framboises
- Amandes effilées pour la déco

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C ;
- Beurrez un plat de 25 cm à peu près ;
- Dans un grand bol, mélangez les œufs, la farine, le sucre, la levure chimique, le beurre, la vanille et le zeste de citron ;
- Séparez la préparation en deux boules ;
- Étendez une boule dans un fond de moule et étalez uniformément la confiture sur le dessus ;
- Couvrez avec l'autre moitié de pâte ;
- Étalez une fine couche de confiture dessus et parsemez généreusement d'amandes effilées ;
- Faites cuire au four pendant 45 minutes ;
- Laissez refroidir et découpez en carrés.