**Cake au chocolat amandes**

Ingrédients

120 gr de farine

1 sachet de levure chimique

80 gr d'amandes en poudre

120 gr de sucre roux

3 œufs

150 gr de beurre

200 gr de chocolat noir

75 gr d'amandes concassées

Amandes effilées

Dans un saladier mélanger la farine, la levure , le sucre et les amandes en poudre

Ajouter les œufs

Incorporer le beurre fondu

Faire fondre le chocolat au micro ondes

Introduire ce dernier dans la pâte avec les amandes concassées

Verser dans un moule à cake beurré et fariné si besoin

Parsemer d'amandes effilées

Cuire four chaud 160° environ 50 mn