



# La "petite" pièce montée

2 gâteaux l'un sur l'autre, quelques friandises et le tour est joué !

Il faut :

## Pour les 2 gâteaux

100 g d'amandes en poudre  
160 g de beurre fondu  
300 g de sucre en poudre  
300 g de farine  
6 œufs

## Pour le glaçage et le décor :

200 g sucre glace  
1 blanc d'œuf  
1/2 jus de citron  
Friandises : bonbons soucoupes



- Préparer 2 moules à gâteaux de diamètre différents.
- Séparer les blancs des jaunes.
- Ajouter aux jaunes le beurre fondu, les amandes, le sucre et la farine puis bien mélanger.
- Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la pâte.
- Répartir la pâte dans les 2 moules et enfourner 30 minutes environ à 180° (c'est cuit quand la lame d'un couteau plantée dans le gâteau ressort propre).
- Mélanger vigoureusement le blanc d'œuf et le sucre du glaçage.
- Ajouter le citron en continuant de battre.
- Napper à la spatule sur le gâteau tiédi et laisser refroidir à l'air ambiant (surtout pas au réfrigérateur).
- Décorer avec des friandises : soucoupes, friandises...

**Le truc en + pour faire joli :** ajouter quelques pailles décoratives en y insérant du papier jaune pour simuler l'éclat des bougies.