

## Petit gâteaux à la Musquée et aux amandes

---



---

**Temps de préparation :** 20 mn + 20 mn de repos

**Temps de cuisson :** 20 mn

**Ingrédients pour 6 personnes :**

200 gr de farine.

125 gr de cassonade.

100 gr de Musquée.

2 cuil. à soupe d'huile.

1 oeuf entier.

75 gr de beurre.

2 pincées de bicarbonate de soude.

3 gr de cannelle en poudre.

2 cuil à soupe de miel.

1 poignée d'amandes concassées et légèrement grillées.

**Préparation:**

Eplucher la Musquée et la couper en dés. Faire revenir les dés dans l'huile environ 10 mn et battre jusqu'à obtenir une purée. Travailler ensemble la farine tamisée, la cassonade, l'oeuf entier, le beurre fondu, le bicarbonate de soude, la cannelle en poudre et les amandes. Ajouter la purée de Musquée et le miel. Bien remuer. Laisser reposer 15 à 20 mn, puis disposer la pâte en petits cubes sur une plaque beurrée. Cuire à four doux environ 20 mn.