



### La recette du Bettelmann

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 45 minutes**

#### Ingrédients

- 80 g de beurre
- 100g de sucre
- 125 g d'amandes en poudre
- 6 jaunes d'œufs
- 6 blancs d'œufs en neige
- Des fruits pommes -poires – bananes ou cerises selon la saison
- Du vieux pain ou du pain brioché
- Lait
- Cannelle

#### Préparation

Tremper le pain dans le lait, ajouter les jaunes d'œufs, le sucre, le beurre fondu, les amandes, la cannelle, travailler l'appareil, puis ajouter les fruits (pommes, poires ou cerises).

Monter les blancs en neige avec 50g de sucre et les mélanger doucement à l'appareil.

Beurrer un moule, verser l'appareil. Cuire à four 150° durant environ 45 minutes.