

# Carrés choco-cerises

*Pour env. 50 carrés de 4x4 cm*



*150 g de beurre mou  
120 g de sucre  
3 œufs*

Battre en mousse.

*150 g de farine  
1 cc de poudre à lever*

Mélanger, tamiser et ajouter à l'appareil.

*120 g d'amandes moulues  
100 g de chocolat noir haché  
350 g de cerises dénoyautées*

Ajouter, mélanger.  
Répartir la masse sur la moitié de la plaque à gâteau rectangulaire muni d'un papier à pâtisserie.

Cuire à 180°C durant 20 à 25 min.

*sucre glace*

Couper le gâteau en carrés de 4x4 cm et saupoudrer de sucre glace.

---

## **Suggestion:**

Utiliser des cerises en bocal ou des cerises congelées.