



**Gâteau sublime recouvert d'amandes**

**4 Œufs**

**2 tasses sucre**

**1 tasse huile de canola**

**2 tasses lait Grand Pré**

**3 ½ tasses farine**

**2 c. à table poudre pâte**

**1 c. à thé de vanille**

**¼ tasse d'amandes tranchées.**

- Dans un grand bol, cassez les œufs et bien les battre.
- Ajoutez le sucre et bien mélanger.
- Ajoutez l'huile et bien mélanger de sorte à ce qu'il n'y ait pas de trace d'huile sur le dessus du mélange.
- Ajoutez le lait Grand Pré et bien mélanger.
- Ajoutez graduellement la farine et la poudre à pâte et mélanger jusqu'à homogénéité
- Ajoutez la vanille et bien mélanger.
- Versez le tout dans un moule de votre choix que vous aurez préalablement graissé.
- Parsemez le dessus du mélange d'amandes tranchées.
- Mettre au four à 350 pour environ 30 à 40 minutes (selon le four).

Laissez refroidir et servir!