**Fondant aux pêches et aux amandes**

[Une image contenant alimentation, assiette, morceau, papier

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/09/fondant-aux-peches-et-aux-amandes-p1050663.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**- 75 g de cassonade**  
**- 85 g d'**[**huile de noisette**](https://recettes.de/huile-de-noisette)  
**- 1 œuf**  
**- 250 ml de lait**  
**- 150 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 4** [**pêches**](https://recettes.de/peches) **(600 g)  
- 50 g d'amandes effilées**

**le moule étoile ou 1 moule à manqué beurré de 33 cm de Ø**

**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Mélanger l'huile, la cassonade et l'œuf.  
Incorporer en fouettant le lait, la farine, la levure et les amandes en poudre.  
Verser la pâte dans le moule.  
Éplucher les pêches si nécessaire (les miennes avaient la peau très fine, je ne l'ai pas fait) et les couper en gros quartiers.  
Les disposer sur la pâte.  
Éparpiller les amandes effilées.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler.