



Gâteau aux noisettes

Ingédients pour 6 personnes :

- 250 g de noisettes (sans les coques)
- 6 oeufs
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 2 cuillères à soupe de farine blanche

Recette :

1. Séparer les jaunes des blancs.
2. mixer les noisettes.
3. Dans un récipient, mélanger les noisettes, la farine, le sucre, les jaunes d'œufs et la levure. Rendre le mélange homogène
4. Monter les blancs des oeufs puis les incorporer dans la pate.
5. Bien mélanger sans trop casser les blancs
6. Mettre dans un moule beurré
7. Mettez à cuire à four chaud pendant 25 minutes.

Temps de préparation :

30 mn

Temps de cuisson :

25 mn

Température de cuisson :

180°C

Commentaires :