***Gâteaux aux noix***

* 200 g de beurre
* 5 cl d’huile de noix
* 250 g de sucre
* 250 g de farine avec 1 sachet de levure chimique mélangés ensembl
* 250 g de noix hachées
* 5 petits œufs ou 4 gros

Ce gâteau se prépare comme un quatre quart.

Mélanger le beurre mou mais non liquide avec le sucre, puis l’huile de noix, ajouter les œufs puis la farine.

Lorsque ce mélange est homogène, incorporer les noix hachées.

Verser dans des moules individuels ou un moule à génoise.

Cuire ¼ d’heure à 180°C environ pour un moule individuel, ¾ d’heure à 170 °c pour le moule à génoise.  Le couteau plongé en son cœur doit ressortir propre.

Toquer Jean-Alain