

Gâteau aux noix

Ingrédients pour un moule rond de 25 cm.

150 g. de noix décortiquées
150 g. de beurre mou
4 œufs
100 g. de sucre roux
100 g. de farine de blé
Pincée de sel – cuillère à café de levure chimique



Préparation :

Réduire les noix en poudre, réserver quelques cerneaux pour la décoration.
Battre le beurre en pommade avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux.
Ajouter les œufs un à un.
Dans un mélange homogène et crémeux, ajouter les noix.
Après avoir de nouveau bien battu, ajouter farine, levure, sel.
Verser dans un moule chemisé (papier cuisson) ou bien beurré.
Décorer.
Four préchauffé à 150 °C. Cuisson environ 40 mn.
Dès la sortie du four, saupoudrer de sucre glace si on aime...

