

GÂTEAU MYRIAM

250 grs de noisettes en poudre

6 œufs (monter le blanc en neige)

125 grs de beurre

100 grs de sucre

Mélanger

Cuire dans un plat rond ou carre en couche de 2/3 cm (bord peu élevé) 30 mn à

175

A chaud faire un glaçage avec 125cc de rhum et 200 gr de sucre glace

Découper en carre ou en losange

Bon appétit les gourmands !