

Gâteau aux Noix

Ingrédients - 8 personnes

- 250 gr de noix décortiquées
- 125 g de beurre mou
- 15 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 250 g de sucre en poudre
- 180 g de farine



Recette Marmiton

Préparation 30 min

Cuisson 40 min

Difficulté ● ● ○

Coût ●

Préparation

Mixez les noix.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs

Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre en poudre.

Ajoutez les jaunes d'œufs.

Lorsque le mélange est bien homogène et lisse, ajoutez le lait, la poudre de noix, la farine, et la levure chimique. La pâte doit être assez épaisse.

Montez les blancs en neige ferme, puis incorporez les délicatement à la pâte en deux fois.

Remuez doucement à l'aide d'une Maryse.

Préchauffez le four à 180°.

Versez la pâte dans un grand moule à gâteau beurré et fariné.

Enfournez pour 40 minutes de cuisson jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré.

Laissez-le refroidir sur une grille avant de le déguster

