

Le gâteau aux noix

Ingrédients :

4 œufs

200 g. de sucre

250 g. de farine

200 g. de cerneaux de noix passés au mixer ou des noisettes ou des amandes ou des pépites de chocolat noir

1 sachet de levure

2 tasses à café de crème fraîche

Préparation :

1 – casser les œufs et les battre en omelette

2 – mettre le sucre en mélangeant

3 – ajouter la crème fraîche

4 – ajouter la farine et la levure puis mélanger en évitant de faire des grumeaux

5 – verser lentement la poudre de noix tout en mélangeant

6 – faire cuire à four chaud (210 ° c) pendant 20 mn. puis à four moyen (180 °C) pendant 30 mn.



Je remercie le propriétaire du Hameau du sentier des sources (24) pour la recette du gâteau de mamie Clo dont je me suis inspirée.