

CAKE AUX NOISETTES



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 150g Farine
- 200g Sucre
- 100g Beurre ramolli
- 150g Noisette moulu
- 3 Oeufs
- 2cs Cacao amer
- 50g Lait
- 1 pincée Sel
- 1cc Sucre vanillé

Préparation:

- Monter les blancs d'oeuf en neige: Séparer les blancs des jaunes d'oeuf. Réserver les jaunes dans un récipient puis mettre les blancs dans le bol
- Insérer le fouet: Fouettes 2 à 4 minutes / vitesse 3.5. Puis les réserver dans un récipient.
- Placer le beurre ramolli, le sucre, les jaunes d'oeufs, le sel, le cacao amer, la farine, le lait puis mélanger 3 min/ vitesse 5.
- Ajouter les noisettes, le sucre vanillé mélanger 20 sec / vitesse 3.
- Insérer le jouet: Ajouter les blancs en neige puis mélanger 10 sec / vitesse 3
- Placer la pâte dans un moule beurrer. Puis placer au four 45 minutes à 180°