

GÂTEAU SANS FARINE AUX NOISETTES



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 200g Noisettes
- 100g Beurre
- 130g Sucre
- 50g Lait
- 3 Oeufs
- 1cc Levure chimique

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C . Beurrer un moule à manqué rond (Ø 20 cm) et réserver.
- Mettre 200g noisettes dans le bol et concasser 5 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.
- Mettre 100g beurre dans le bol et faire fondre 3 min/50°C/vitesse 2.
- Ajouter 130g sucre, 50g lait, 3 œufs, les noisettes concassées et 1cc levure chimique, et mixer 40 sec/vitesse 5. Transvaser la préparation dans le moule préparé et enfourner 45 minutes à 180°C. Laisser tiédir avant de démouler et de servir.