

GÂTEAU AUX NOISETTES (SANS GLUTEN)



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 200g Noisettes
- 100g Beurre
- 90g Sucre
- 50g Lait
- 3 Oeufs
- 1cc Levure chimique

Préparation:

- Préchauffer le four à 180 °C Beurrer un moule à manqué (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 de beurre dans le bol et faire fondre 3 min/50°C/vitesse 2.
- Ajouter 90g de sucre, 50g lait, 3 œufs, les noisettes concassées et 1cc de levure chimique, puis mixer 40 sec/vitesse 5.
- Transvaser la préparation dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 45 minutes à 180 °C.
- Laisser tiédir avant de démouler et de servir.