

GATEAU AUX NOISETTES

RECETTE N°5905

NOTATION

- Prix : 7/10
- Difficulté : 3/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 25 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 4 oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de noisettes en poudre
- 100 g de beurre
- 50 g de Maïzena (5 cuillères à soupe rases)
- 50 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de kirsch

MATERIELS INDISPENSABLES

- terrine
- moule à manqué
- cuillère à café
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Dans une terrine, mélangez le sucre, les noisettes avec les oeufs et le beurre fondu refroidi ou en pommade, pour avoir une composition homogène.
02. Ajoutez la Maïzena, la farine et la levure mélangées, le kirsch.
03. Travaillez bien.
04. Versez la préparation dans un moule manqué beurré et faites cuire à four assez doux pendant 25 minutes environ.
05. Démoulez votre gâteau tiède et servez froid.

NOTES PERSONNELLES
