

GATEAU TURC AUX NOIX

RECETTE N°5924

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 600 g de farine
- 1 oeuf
- 1 paquet de levure chimique
- 125 g de noix moulues (ou des amandes)
- 2 c à soupe de sucre
- 1/2 yaourt
- 250 g de beurre

MATERIELS INDISPENSABLES

- moule
- couteau
- cuillère à soupe

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Faire une pâte avec:300 g de farine, l'oeuf, le yaourt, la levure, 125 g de beurre fondu.
02. Cette pâte est très sèche et on ajoute le reste de farine en étalant la pâte en très fines galettes.
03. Mettre dans un moule 1 galette, 1 couche de noix et de beurre fondu, recommencer jusqu'à épuisement.
04. Couper le gâteau en losanges avant de le cuire 30 mn au four th 7-8.
05. A la sortie du four arroser le gâteau avec 250 g de sucre cuit avec un peu d'eau jusqu'à ce qu'il ressemble à du miel.

NOTES PERSONNELLES
