

# Cake noisette

---

450 gr. de beurre de cuisine

375 gr. de sucre brut

500 gr. d'œufs entiers

100 gr de noisettes moulues légèrement torréfiées

260 gr de farine fleur + 15 gr pour tamiser avec la poudre à lever

5 gr de poudre à lever

- *Torréfier légèrement les noisettes 10 min. au four à 160 °C.*
- *Battre le beurre et le sucre brut*
- *Ajouter peu à peu les œufs, en alternance avec la farine.*
- *Battre minimum 5 minutes.*
- *Tamiser la poudre à lever avec les 15 gr. de farine*
- *Ajouter et mélanger.*

*Remplir les moules désirés, puis inciser le milieu à l'aide d'un couteau mouillé à l'huile. (facultatif)*

*Cuisson à 180 °C.*

*Bonne dégustation*

*S.Renaud*

*Chef pâtissier-confiseur*