

Gâteau aux noix

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 350 Kcal

Charge glycémique par portion: 24.038

Les ingrédients

- 100.0 gr Beurre
- 180.0 gr Sucre
- 100.0 gr Farine de blé
- 100.0 gr Cerneaux de noix
- 3.0 u Oeuf
- 1.0 u Sucre vanillé

Préchauffez votre four à 180°C (Th5)

Préparation de l'appareil à gâteau

Séparez les blancs des jaunes des 3 oeufs et montez les blancs en neige.

Dans un saladier, mélangez 180 gr de sucre à 100 gr de beurre ramolli.

Ajoutez 1 sachet sucre vanillé et les 100 gr de cerneaux de noix pilés, puis 100 gr de farine. Incorporez les blancs en neige.

Cuisson

Enfournez pendant 45 minutes à 180 °C.

Présentation

Vous pouvez découper votre gâteau en cube et le proposer avec une crème anglaise ou une boule de glace vanille.