

Cake aux Noisettes

(Pour un moule de 15 cm de diamètre et 7 cm de hauteur)

- 4 œufs
 - 100 g de beurre fondu
 - 125 g de sucre
 - 125 g de farine
 - 100 g de noisettes en poudre
 - 10 cl de lait
 - 6 g de levure chimique
 - 1 pincée de sel
1. Préchauffez le four à 180°C (four traditionnel).
 2. Séparez les blancs des jaunes. Battez les blancs en neige avec la pincée de sel, réservez.
 3. Dans le bol du robot, mélangez les jaunes et le beurre fondu refroidi.
 4. Ajoutez la farine, le sucre, la levure chimique et les noisettes en poudre.
 5. Mélangez à la feuille, la pâte va devenir compacte. Ajoutez le lait pour l'assouplir.
 6. Incorporez délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse.
 7. Versez la pâte dans un moule graissé et faites cuire au four 40 minutes (testez la cuisson avec la lame d'un couteau – elle doit ressortir sèche).
 8. Une fois cuit, démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.