

Gâteau aux noix

Préparation : 25 mn

Cuisson : 40 mn

INGREDIENTS

- 4 oeufs
- 250 g de cassonade
- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 25 cl de lait
- 175 g de cerneaux de noix
- 10 cerneaux de noix pour la déco
- 11 g de levure
- 15 g de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de rhum (ou de liqueur de noix)



Préparation de la recette :

1. Hacher les cerneaux grossièrement.
2. Dans une terrine mélanger les jaunes et la cassonade.
3. Ajouter la farine, la levure, le lait et le sucre vanillé.
4. Faire fondre le beurre, l'ajouter au mélange ainsi que les noix hâchées,
5. Incorporer le rhum.
6. Battre les blancs en neige, les incorporer délicatement au mélange.
7. Verser dans un moule préalablement beurré.
8. Faire cuire à four chaud environ 40 mn.