

Gâteau aux Noix

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- 2 œufs
- 1 yaourt
- 70g de farine
- 125 g de cerneaux de noix
- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à café de levure chimique

Préparation de la recette :

Préchauffer le four th 6-7(200°C)

Dans un saladier verser les œufs, puis le sucre et le sucre vanillé, mélangez-les vigoureusement à la cuillère pour les faire mousser

Ajoutez ensuite le yaourt, 80g de beurre fondu et les cerneaux de noix écrasés au robot ou au pilon en faisant attention à garder un peu de texture, puis mélangez à nouveau.

Incorporez la farine et la levure chimique avec une pincée de sel afin d'obtenir une pâte homogène.

Beurrez un moule (environ 20x20) type moule à brownies, versez-y la pâte à gâteau; Mettre au four 30 minutes, vérifier toutefois qu'il est parfaitement moelleux en plantant une lame de couteau au milieu, elle doit ressortir à peine humide ;

Laissez le gâteau refroidir avant de le démouler puis décorer de cerneaux de noix

.