

Cake à la noisette

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 300 g de farine
- 120 g de sucre
- 25 cl de lait (végétal!)
- 100 g de noisettes
- 100 g de chocolat
- 1 sachet de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Faire torréfier les noisettes pendant 15 min.

Mixer 80 g de noisettes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse (ou utiliser 80 g de purée de noisettes du commerce).

Ajouter la moitié du lait.

Ajouter le sucre.

Ajouter la levure.

Ajouter la farine petit à petit.

Ajouter le reste du lait.

Faire cuire pendant 40 min.

Faire fondre le chocolat.

Étaler le chocolat fondu sur le cake.

Répartir les 20 g de noisettes restantes.

Laisser refroidir le chocolat.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 10 novembre 2018

mimmydou.fr