Cake à la noisette

Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

- 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