Gâteaux

Délice aux noix

1h	20 min	40 min	0	512
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le délice aux noix

- 150 g **Noix (cerneau)**
- 250 g **Farine**
- 150 g **Beurre**
- 200 g **Sucre roux**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 2 c. à soupe **Levure chimique**
- 1 c. à café **Extrait de vanille**

Étape 1

Préparation du délice aux noix

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Mixer les cerneaux de noix pour les réduire grossièrement en poudre.
3. Dans un saladier, battre le beurre mou et le sucre.
4. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant intimement entre chaque ajout.
5. Verser l'extrait de vanille.
6. Ajouter la farine, la levure chimique et les noix.
7. Mélanger au fouet pour obtenir une préparation lisse.
8. Verser dans un moule à manqué et faire cuire au four pendant 40 minutes à 180°C (Th.6)