

Gateau aux noix

100 grs de noix 100 ± 25
175 grs de sucre 233 .
125 grs de beurre 166 .
3 œufs 4
175 grs de farine 233 .
½ paquet de levure 8/9 grs

Hachez grossièrement les $\frac{3}{4}$ de noix

Travaillez le beurre afin de le réduire en crème,
ajoutez le sucre, battre l'ensemble jusqu'à obtenir
une crème onctueuse.

Incorporez les œufs entiers dans cette crème ,
ajoutez la farine, la levure, puis les $\frac{3}{4}$ de noix.

Cuire a four moyen 45 minutes 180 Solo route 180

Pour le glaçage :

100 grs de sucre glace

2 cuillerées à soupe de café soluble

Puis garnir avec le restant de noix