



Recette de Gâteau au miel et aux noisettes

Ingrédients	Préparation de la recette
<ul style="list-style-type: none">• 40g de farine• 50g de noisettes en poudre• 4 petits oeufs• 80g de beurre• 50g de miel• 80g de sucre en poudre• sel• sucre à glacer en poudre	<p>Source : lesnoix.com</p> <ul style="list-style-type: none">• Séparez les blancs et les jaunes d'oeufs .• Faites monter les blancs en neige avec une pincée de sel.• Dans un bol déposez le sucre, la farine et la poudre de noisettes.• Incorporez avec un fouet les jaunes d'œufs.• Dans un autre bol, mélangez le miel et le beurre.• Faites fondre ce mélange à feu doux en remuant constamment.• Ajoutez ce mélange fondu au mélange contenant les jaunes d'œufs, en remuant bien.• Ajouter ensuite les blancs en neige doucement.• Déposez la préparation dans un moule à gâteau.• Mettre au four à 350 F pendant 30 minutes.• Saupoudrez le gâteau avec le sucre à glacer en poudre.

