



Gâteau creusois

Ingrédients

3 blanc d'œuf
200 gr de sucre roux (surtout pas de sucre blanc !)
120 gr de farine
120 gr de beurre
100 gr de noisettes en poudre
1 cuillère à café de levure
Arôme de noisettes (facultatif, cependant l'arôme sert à accentuer le gout de noisette)
1 moule à cake ou à manqué

Préparation de la recette :

1. Battre les blancs en neige.
2. Dans un récipient, la farine, la levure, le sucre et la poudre de noisettes puis le beurre fondu refroidi.
3. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.
4. Ajouter les blancs en neige en mélangeant délicatement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
5. Faire cuire à four 35 minutes à 160 degrés (surtout ne pas monter la température).
6. Le gâteau creusois est moelleux à l'intérieur et sa croûte est légèrement craquante.
7. Variante : Vous pouvez remplacer la poudre de noisettes par de la poudre de noix, c'est tout aussi bon !