

Gateau fondant au noix

- Préparation pour environ 8 personnes.

<https://www.laboutiquedelanoix.fr>

Ingrédients :

- 300g de noix hachés. [Disponible ici](#)
- 125g de beurre doux
- 200g de sucre.
- 5 œufs frais.
- 35g de farine de blé.

Consignes de préparation :

- 1- Préchauffer votre four à 180°C .
- 2- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre et les noix.
- 3- Ensuite ajouter 1 à 1 les œufs frais et bien mélanger.
- 4- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, et ajouter le à la préparation.
- 5- Versez la pâte dans votre moule bien beurrer, et enfournez pour 30 à 40 min à 180° en surveillant la cuisson.

* Merci à Pauline N. pour le partage de cette savoureuse recette.



[Télécharger](#) ou [imprimer](#) pain cocotte