



Le gâteau aux noix



Mélanger 80g de beurre et 145g de sucre glace.

Ajouter 4 œufs et mélanger au fouet.

Ajouter 145g de farine et un paquet de levure chimique.

Ajouter les cerneaux de noix (65g) concassés ou hachés.

Saupoudrer 10g de cacao et ajouter 35g de lait. Bien mélanger.

Cuire au four pendant 45min à 175°c

Du beurre	La farine	La levure chimique	Les œufs
Les noix	Le lait	Le cacao	Le sucre glace

Du beurre	La farine	La levure chimique	Les œufs
Les noix	Le lait	Le cacao	Le sucre glace

Du beurre	La farine	La levure chimique	Les œufs
Les noix	Le lait	Le cacao	Le sucre glace

Du beurre	La farine	La levure chimique	Les œufs
Les noix	Le lait	Le cacao	Le sucre glace



Le gâteau aux noix



Mélanger 80g de beurre et 145g de sucre glace.

Ajouter 4 œufs et mélanger au fouet.

Ajouter 145g de farine et un paquet de levure chimique.

Ajouter les cerneaux de noix (65g) concassés ou hachés.

Saupoudrer 10g de cacao et ajouter 35g de lait. Bien mélanger.

Cuire au four pendant 45min à 175°C

Mélanger 80g de beurre et 145g de sucre glace.

Ajouter 4 œufs et mélanger au fouet.

Ajouter 145g de farine et un paquet de levure chimique.

Ajouter les cerneaux de noix (65g) concassés ou hachés.

Saupoudrer 10g de cacao et ajouter 35g de lait. Bien mélanger.

Cuire au four pendant 45min à 175°C