Gâteau noisette

Voici une recette de gâteau aux noisettes simple et délicieuse :

Ingrédients :

- 150g de noisettes moulues
- 150ml de lait
- 150g de beurre
- 150g de farine
- 3 oeufs
- 150g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. 1. Préchauffer le four à 180 degrés C (350 degrés F).
   2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter le lait et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu et laisser refroidir.
   3. Dans un bol, fouetter les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine tamisée, la levure et la pincée de sel, et bien mélanger. Ajouter ensuite les noisettes moulues et le mélange de beurre et de lait refroidi, et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
   4. Verser la pâte dans un moule à gâteau beurré et fariné. Enfourner pour environ 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
   5. Laisser refroidir avant de démouler et servir.

Vous pouvez également ajouter des éléments supplémentaires pour personnaliser ce gâteau aux noisettes, tels que des éclats de chocolat, des pépites de chocolat ou des morceaux de noisettes grillées pour une texture croquante. Vous pouvez également remplacer le lait par du lait de noisettes pour renforcer le goût de noisette. Vous pouvez également servir le gâteau accompagné d'une crème glacée ou d'une sauce au chocolat pour un dessert encore plus décadent.

(création par ChatGPT https://chat.openai.com/)

Revision #2
Created 2023-01-12 19:20:20 UTC by Tonkslip
Updated 2023-01-12 19:28:55 UTC by Tonkslip