



Gâteau aux noix

Ingredients

3 oeufs
30g de café noir fort
130g de sucre
150g de cerneaux de noix hâchées
60g de maïzena

Étape de la recette

- Pour un cercle ou moule de 20-22cm -

Préchauffer le four 180C

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs

Fouetter ensemble les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu' au blanchissement.

Puis ajouter le caf, les cerneaux de noix et la maïzena.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Verser la pâte dans un moule et enfourner pendant environ 40 minutes