

Gâteau aux noix

Ingrédients :

- 2 œufs
- 1 pot de crème fraîche de 20 cl
- 1 pot de sucre semoule (le pot de crème sert de mesure)
- 1 pot de farine
- 1 pot de noix concassées (125 g environ)
- 1 paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Mélanger les œufs et la crème.

Y ajouter le pot de sucre, mélanger.

Après avoir mélangé la levure à la farine, les ajouter au mélange précédent.

Ajoutez les noix et le sel. Mélangez le tout.

Versez dans un moule à manquer 22/26cm

Cuire au four 45 mn à thermostat 6/7.

Décorez éventuellement avec des cerneaux de noix.

Options :

- peut être servi avec un nappage au chocolat

