

Gâteau creusois

Recette notée ★★★★★ 5/5 - proposée par Anonyme



Dessert Végétarien

Personnes

8

Facile

Bon marché

Ingrédients

- 5 blancs d'oeufs
- 250 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 120 g de beurre fondu et refroidi
- 100 g de noisette en poudre

Préparation

TEMPS TOTAL : 55 MIN



20 min

Cuisson : 35 min

- 1 Mélangez le sucre, la farine et les noisettes.
- 2 Ajoutez le beurre fondu, bien mélanger les ingrédients.
- 3 Batre les blancs d'oeuf en neige ferme. Les incorporer au mélange sucre...
- 4 Cuire à 160°C (thermostat 5-6) pendant 35 min.
- 5 Faire refroidir.
- 6 Faire, avec les jaunes, une crème anglaise qui accompagnera le gâteau.

