

GATEAU AUX NOISETTES

- 125 g de sucre
- 125 g de noisettes râpées ou en poudre
- 150 g de farine
- 15 cl d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

Fouetter les œufs avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange mousse.

Ajouter la farine tamisée avec la levure.

Ajouter l'huile puis les noisettes.

Verser le tout dans un plat type moule à manqué beurré (diamètre 30 cm environ) et cuire à four chaud thermostat 7 (200°C) pendant 30 minutes.

