

MOELLEUX AUX NOISETTES

Une recette pour tous les petits écureuils gourmands !

Informations :

- difficulté : facile
- pour un gâteau rond de 6-8 parts
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 30 minutes



Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 200g de sucre blanc
- 50g de farine de blé
- 50g de Maïzena®
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100g de beurre doux fondu
- 125g de poudre de noisettes

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 180°C (th.6), chaleur tournante.
- 2) Commencer par mélanger tous les ingrédients secs dans un grand saladier : le sucre, la farine, la Maïzena®, la levure et la poudre de noisettes.
- 3) Faire fondre le beurre et l'incorporer à la préparation.
- 4) Casser les œufs et ne garder que les blancs.
- 5) Monter les blancs en neige bien ferme.
- 6) A l'aide d'une corne, incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation en veillant à ne pas les casser.
- 7) Verser la pâte dans un moule rond préalablement beurré et fariné pour que le moelleux soit facile à démouler.
- 8) Mettre à four chaud pendant une petite demi-heure.

☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Pour monter des blancs en neige ferme, j'y ajoute une petite pincée de sel.

→ Nature, ce gâteau aux noisettes peut aussi très bien se déguster avec un peu de crème anglaise vanillée, ou un filet de chocolat fondu pour les plus gourmands...