

Moelleux aux noisettes

Ingrédients

4 œufs



200 g de sucre



200 g de beurre



200 g de farine



100 g de noisettes en poudre



1 sachet de levure



Ustensiles

2 saladiers



1 batteur électrique



1 cuillère en bois



1 verre mesureur



1 moule



Préparation



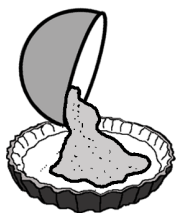
Séparer les blancs et les jaunes dans deux saladiers.



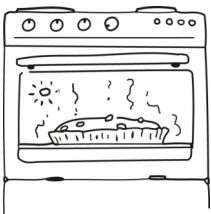
Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et le beurre. Ajouter la farine, la levure et les noisettes en poudre.



Monter les blancs en neige avec le batteur et les incorporer délicatement à la préparation.



Beurrer un moule et verser la pâte dans le moule.



Mettre au four 40 minutes à 200° C.