

GÂTEAU AUX NOISETTES ET A LA ROSE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: environ 30 mn

Pour 8 personnes:

250 g de poudre de noisettes

120 g de sucre

6 cl de lait

6 cl de sirop de rose

L'écorce d'un citron bio râpée

4 blancs d'œufs

QS de beurre pour le moule si nécessaire

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la poudre de noisettes et le sucre, ajouter le lait, le sirop de rose et l'écorce de citron. Réserver.

Monter les blancs en neige ferme avant de les incorporer délicatement en trois fois dans l'appareil aux noisettes. Beurrer le moule si nécessaire et enfourner pour une trentaine de minutes.

Une lame de couteau piquée dans le gâteau doit ressortir juste sèche.

Attendre le refroidissement complet pour démouler.

Saupoudrer éventuellement de sucre glace au moment de servir.