

# Cake aux noisettes



## Ingrédients pour un moule de 11x30cm:

125g de beurre, 50g de miel, 150g de sucre de canne, 3 œufs, 150g de farine, 1 paquet de levure chimique, 1 cuillère à soupe de cacao, 125g de noisettes en poudre, 100ml de lait

## Préparation:

- Travailler le beurre en pommade avec le sucre puis incorporer le miel et les jaunes d'œufs.
- Tamiser ensemble la farine, le cacao et la levure.
- Incorporer le mélange farine/cacao/levure et la poudre de noisette en plusieurs fois tout en délayant avec le lait.
- Battre les blancs d'œufs en neige puis les incorporer délicatement à l'aide d'une maryse.
- Verser la pâte dans un moule beurré et fariné puis enfourner pour 45 minutes à 180°C.