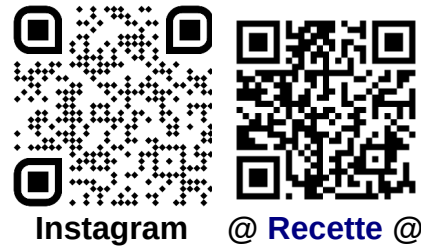


Gâteau Limousin « CREUSOIS »



20

Ingrédients:

4 gros œufs
150gr de sucre en poudre
90gr de Beurre fondu
200gr de noisette grillé en poudre
4-5 gouttes d'extrait d'amande amère

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Battre les blancs en neige et les conserver.

Mélangez les jaunes, le sucre, puis rajoutez le beurre fondu et enfin les noisettes en poudre.

Incorporez les blancs en neige à la préparation et mettre au four, dans un plat préalablement beurré, pendant 35 minutes.