



Casse Noisette

Findikkıran



2 œufs
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse de noisettes finement broyées
1 tasse de lait
1 tasse d'huile végétale
1 sachet de levure chimique
3 tasses de thé de farine
Pour la surface :
10-12 morceaux de noix entiers

- # Huilez les plats de tartelettes avec de la margarine ou du beurre.
- # Mettez dans un bol creux, des œufs et du sucre. Mélangez 3-4 minutes avec un mixer.
- # Rajoutez du lait et de l'huile, puis mélangez encore un petit moment.
- # Rajoutez des noisettes broyées, de la farine et de la levure. Mélangez un petit moment.
- # Placez les plats de tartelettes, dans un plat de cuisson.
- # Mettez du mélange dans les plats jusqu'à moitié. Placez une noisette au dessus.
- # Placez au four préchauffé à 170 degrés. Laissez cuire environ ½ heure.
- # Sortez des plats après 15-20 minutes du four puis servez.

N-B; Vous pouvez utiliser des pistaches ou des amande lors de la préparation.