



Gâteau A La Crème De Noisette

Fındık Kremali Kek



300 gr. de crème de noisette
3 œufs
1 grand yaourt tasse de thé
1 grosses noix tasse de thé
1 sachet de poudre à pâte
2 tasses de farine

Mettez dans un bol de mélange, de la crème de noisette, du yaourt et des oeufs. Mélangez avec un mixer pendant 1-2 minutes.

Rajoutez de la farine et de la poudre à pâte. Mélangez encore un petit instant.

Rajoutez les noisettes concassées grossièrement. Mélangez avec une cuillère en bois.

Versez le mélange de gâteau dans une moule de gâteau huilé.

Faites cuire au four à 165 degrés pendant 1 heure.

Tournez à l'envers après 10 minutes de la sortie du four.

N-B; La crème de noisette contient de l'huile, du sucre et de l'arôme. Il n'y a pas besoin de rajouter en plus.