



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Gâteau A La Crème De Noisette

Findik Kremalı 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.