

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6 personnes

Hacher les cerneaux de noix grossièrement.
Dans une terrine, mélanger les jaunes et la cassonade.
Ajouter la farine, la levure, le lait et le sucre vanillé
faire fondre le beurre, l'ajouter au mélange ainsi que les noix hachées,
incorporer également le rhum ou la liqueur de noix
Battre les blancs d'oeufs en neige, les incorporer délicatement à la préparation.
Verser le mélange dans un moule à manqué préalablement beurré.
Faire cuire à four chaud pendant 40mn environ.
(chaleur tournante 190°)

Commentaires

Servir avec une crème anglaise
Ce gâteau se congèle très bien.

Ajouter un commentaire

GÂTEAU AUX NOIX (version 2)



Ingrédients

4 oeufs
250 g de cassonade
125 g de beurre
250 g de farine
1/4 l de lait
175g de cerneaux
de noix
1 sachet de levure
2 sachets de
sucre vanillé
1 cuillerée à soupe
de rhum
ou de liqueur de noix
(facultatif)
cerneaux de noix pour
la décoration

