

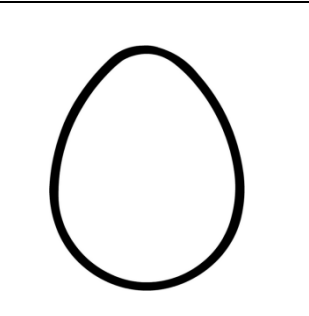
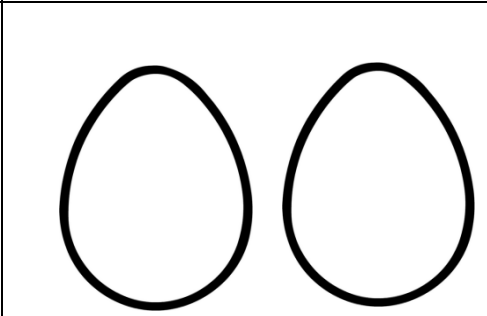


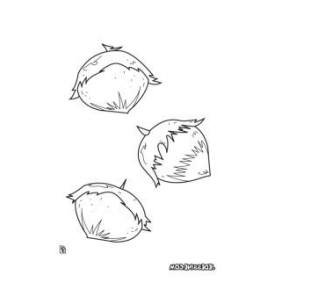







# CAKE AUX NOISETTES

		SUCRE
		OEUFS
		LAIT
		NOISETTES
		FARINE
		LEVURE

Préchauffer le four à 180°C  
(thermostat 6).

Battre en mousse le sucré et les oeufs avec une pincée de sel.

Ajouter les autres ingrédients l'un après l'autre en remuant bien, afin d'obtenir une pâte lisse.

Verser dans un moule à cake graissé et fariné.

Enfourner pour 45 minutes de cuisson.