

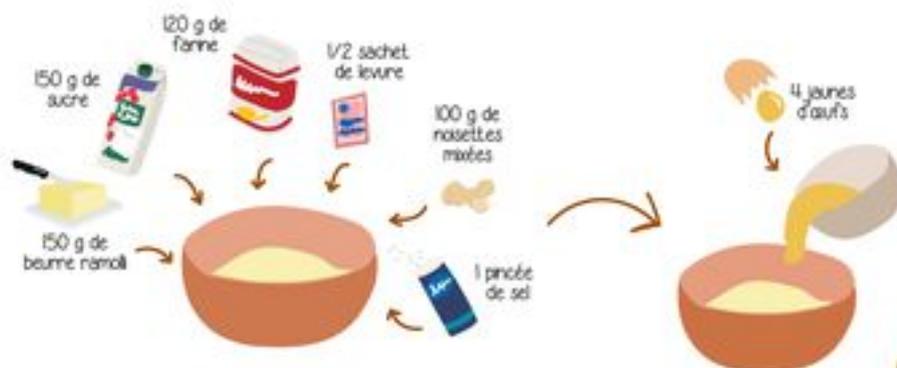
Pour 12 parts



Gâteau chocolat-noisettes

avec
mon
étiquette!

- 1 Mélangez le beurre ramolli, le sucre, le sel, la farine, la levure et les noisettes préalablement mixées. Séparez les blancs des jaunes des 4 œufs et ajoutez les jaunes à la préparation.



- 2 Faites fondre le chocolat et ajoutez-le au mélange. Montez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les délicatement à l'aide d'une spatule pour ne pas les casser.



- 3 Versez le tout dans un moule et enfournez pour 20 à 30 mn à 200°C.



ASTUCE
Pour un max de croquant et de gourmandise, ajoutez des noisettes entières.