



GÂTEAU AUX NOIX ET AU MIEL

INGRÉDIENTS

- 50g de noix concassées
- 3 cuillères à soupe de miel liquide
- 3 œufs
- 115g de sucre
- 100g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 125g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

PRÉPARATION

Dans un saladier mettre les œufs + sucre + miel + beurre fondu + pincée de sel et mélangez avec un fouet.

Ajoutez la farine + levure chimique et bien mélanger, ajoutez les noix concassées et mélangez une dernière fois.

Versez dans un moule à manqué recouvert de papier sulfurisé, déposez des cerneaux de noix sur le gâteau.

Enfournez dans un four préchauffé à 180 degrés pendant environ 20 minutes.

Quelques minutes après la sortie du four, appliquez du miel sur le gâteau encore chaud à l'aide d'un pinceau.

Laissez refroidir et décorez avec des cerneaux de noix si vous le souhaitez avant de servir.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 20MN

TEMPS TOTAL : 50MN