

Mini Gâteau noisette

CUISIMAGES

Réf :
5327

Type :
Gâteau

Préparation :
15min
Repos:

Cuisson :
20 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 60 gâteaux

- 150 gr de sucre en poudre
- 125 gr de beurre ramolli
- 100 gr de poudre de noisette
- 40 gr de farine
- 3 œufs
- 3 cl de rhum



Préchauffez le four à 180°C.
Mélangez énergétiquement les œufs et le sucre afin qu'ils blanchissent.

Ajoutez dans l'appareil, le beurre ramolli puis la farine.
Ajoutez ensuite la poudre de noisette et 3cl de rhum.

CUISIMAGES

Versez l'appareil dans un moule en silicone puis enfournez à 180°C pendant 12 minutes.



Conseils
Variante
Vin

Peut se préparer la veille. Se sert en café gourmand.