

## DELICE AUX NOIX

1. Bien battre : 100 g sucre, 100 g beurre ramolli et 2 jaunes d'œuf
2. Ajouter 150 g farine et une pincée de levure ; continuer à battre
3. Incorporer 12/15 noix en morceaux, 6 cs lait et 2 cs chocolat râpé (ou qq pépites)
4. Ajouter enfin les 2 blancs battus en neige.
5. Faire cuire 35/40 mn à 180° dans un moule beurré et fariné
6. Napper le gâteau encore tiède avec un mélange rhum/sucre glace et le décorer avec quelques cerneaux.

Vous pouvez le faire la veille, il est presque meilleur.....à vous de juger.

Geneviève (sur une idée de belle maman Brun)