Le moelleux et la légèreté de ce gâteau sont dus aux blancs en neige, le parfum et la saveur aux noisettes et la facilité aux 4 seuls ingrédients que compte cette recette. La cerise sur le gâteau, il convient à tous, puisqu'il est ***sans gluten et sans lactose****.*

Gâteau moelleux aux noisettes

Ingrédients

- 250 g de noisettes (amandes, noix, autres oléagineux ou un mélange de plusieurs)
- 100 g de sucre en poudre + 50 g de sucre glace
- 5 œufs
- sel ou bicarbonate de soude

Recette

- Moudre les noisettes
- Séparer les blancs d'œufs des jaunes
- Battre les jaunes avec les noisettes en poudre
- Ajouter le sucre (hors sucre glace)
- Battre bien fermement les blancs en neige avec une pincée de sel ou de bicarbonate, y ajouter les 50 g de sucre glace
- Mélanger délicatement les deux préparations
- Verser dans un moule à gâteau graissé-fariné ou recouvert d'une feuille de papier sulfurisé non blanchie, et enfourner
- Cuire au four très, très doux (sinon, ça le brûle…), entre 20 et 30 minutes

Bon appétit