

Moelleux noisette (sans gluten)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 4 œufs
- 70g de sucre (1)
- 250g de poudre de noisette
- 70g de sucre (2)
- 5g de levure chimique
- 150g de pâte à tartiner

Préparation

1. , ou 5 si vous choisissez comme moi de le garnir avec la pâte à tartiner de votre choix.
2. En plus de ça il est sans gluten, sans gras ajouté, mais tout de même ultra gourmand avec un goût très prononcé de noisette.
3. J'ai d'ailleurs utilisé de la poudre de noisette faite maison, à partir de noisettes préalablement torréfiées ; gardez à l'esprit que plus votre poudre de noisette aura de goût, meilleur sera votre moelleux.
4. Fouettez un œuf entier, 3 jaunes d'œufs et le sucre (1) pour blanchir le mélange.
5. Ajoutez la poudre de noisette et la levure.
6. Fouettez les blancs d'œuf et serrez-les en ajoutant progressivement le sucre (2).
7. Ajoutez-les délicatement au premier mélange en remuant à la maryse.
8. Versez la moitié de la pâte dans le moule beurré et fariné.
9. Déposez le palet de pâte à tartiner congelée, puis recouvrez avec le reste de pâte à gâteau.
10. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 45 minutes.
11. Laissez refroidir, puis démoulez le gâteau et décorez-le selon vos envies avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com