

Les Bonnes Recettes de Cuisine

Gâteau aux Noix et au Chocolat blanc



Ingredients :

- 250g de chocolat blanc
- 60g de noix
- 170g de farine
- 100g de beurre
- 25g de sucre roux
- 25g de sucre semoule
- 1 oeuf
- 10g de levure chimique

Préparation :

Faites ramollir le beurre dans un petit bol, lui même dans un grand bol d'eau très chaude. fouettez le beurre énergiquement et y ajoutez les sucres. ajoutez l'oeuf entier tout en continuant à fouetter. tamisez la levure et la farine. râpez finement le chocolat blanc et les noix à l'aide d'une râpe à gros trous. ajoutez le mélange farine et la levure, le chocolat blanc râpé et les noix au beurre. ne pas travailler la pâte pour qu'elle ne soit pas élastique. roulez la pâte sous les doigts pour former un boudin d'environ 5 cm de diamètre et laissez la pâte reposer environ une heure au réfrigérateur. lorsque la pâte est bien ferme, faites-la sortir du réfrigérateur et posez-la sur une planche et découpez-la en rondelles de 1cm d'épaisseur. disposez les gâteaux sur une plaque à pâtisserie et faites cuire 6 à 7 minutes à four chaud, retournez et faites cuire à nouveau 6 à 7 minutes. disposez les gâteaux dans un plat et servez quand ils sont encore un peu tièdes.

Site Internet :

<http://www.medi1.com/scripts/recettes.php3?r=616>