



GATEAU AUX NOIX

- 200 g de sucre
- 150 g de noix moulues bio des Jardins de Malevergne
- 125 g de farine
- 2 cuillères à café de levure
- 2 dl d'huile
- 4 œufs bio des Jardins de Malevergne
- 1 cuillère à soupe d'eau-de-vie ou de rhum

Verser les ingrédients dans l'ordre dans un récipient.
Bien mélanger le tout au fur et à mesure avec un fouet.

Verser dans un moule à génoise bien beurré et fariné.

Faire cuire environ 20-25 minutes à 180°C.