

Recette du CREUSOIS proposée par Liliane Rouffiac



C'est facile et délicieux . Encore plus gourmand avec une crème patissière (quand on n'est pas en randonnée !!)

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 180 g de sucre
- 125 g de beurre
- 80 g de farine
- 125 g de noisettes en poudre non mondées

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

Mélanger les différents ingrédients dans l'ordre

Moule beurré et fariné

Mettre au four, thermostat 130° pendant environ 45mn

Démouler froid .