

Gâteau aux noix

Ingrédients: 4 œufs

250g sucre

250g raisins secs

250g cerneaux de noix

250g farine

un peu de cannelle

20g beurre pour graisser le moule (personnellement je graisse avec margarine fruit d'or)

Préparation et cuisson: 1h30

Battre les œufs entiers et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanchâtre

Ajouter les cerneaux, puis les raisins secs, puis la farine et la cannelle

Verser dans un moule beurré (que personnellement je farine mais la recette ne le précise pas.)

Dans le four préchauffé à 180°C cuire à 150-160°C pendant une heure suivant les fours; surveiller la cuisson

Ce gâteau se garde pendant 2 semaines et reste croquant

Il est préférable de faire des tranches pas trop épaisses

PS: j'utilise toujours le même moule à cake (27,5 cm longueur, 10,5 largeur, 8cm hauteur)

