

## GÂTEAU AUX NOISETTES

### EN BOCAL

RECETTE DE JENNY



RÉALISATION : ENVIRON UNE HEURE

Très facile à réaliser, se conserve jusqu'à 2 mois au frigo. Pratique pour emmener au travail ou à l'école comme goûter, ou encore lorsque vous êtes invités.

Vous pouvez utiliser cette astuce avec toutes vos pâtes à gâteau préférées !

Source recette et photo: Gourmicom

<https://www.gourmicom.fr/recette-gateau-noisettes-bocal/?fbclid=IwAR2cT0NwqGKwmZYW4ZgU48pDtcnRdKM6pN932VBI9i5RaegYrVPdsyrGo1g>

## INGRÉDIENTS

POUR 2 POTS À CONFITURE MOYENS ET 1 PETIT

- 160 g de farine (blé, riz...)
- 60 g de noisette en poudre
- 140 g de sucre en poudre
- 110 g d'huile végétale
- 2 CC de poudre à lever
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- un peu de beurre pour graisser les bocaux

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C
2. Dans un récipient, battre les oeufs
3. Ajouter tous les ingrédients et bien mélanger pour éviter les grumeaux
4. Bien nettoyer les bocaux (à confiture ou autre) et les beurrer
5. Verser la pâte à gâteau dans les bocaux en ne dépassant pas la moitié de chaque bocal
6. Enfourner pour 45 minutes, planter une lame de couteau pour vérifier la cuisson
7. Sortir les bocaux du four et fermer immédiatement avec les couvercles, en prenant soin de ne pas se brûler
8. Mettre les pots à l'envers et les laisser refroidir
9. A déguster tout de suite, conserver au frigo ou encore au congélateur

## OÙ TROUVER...

... DE LA POUDRE À LEVER ?

Au *Bocal Local*

... DES NOISETTES EN POUDRE ?

Pas encore disponible sur Genève : on peut les faire soi-même avec un bon mixeur !