



PETITS GATEAUX MOELLEUX AUX NOISETTES



Pour une douzaine de petits gâteaux :

95 g de sucre

80 g de beurre mou

65 g de poudre de noisettes

2 œufs

3 càs de lait ou de crème fleurette

25 g de farine & 1 pincée de sel

Un peu de pralin en grain

Préchauffer le four à 180°C (TH 6)

Mélanger le beurre et le sucre.

Ajouter la poudre de noisettes et quand elle est bien incorporée, ajouter les œufs un à un.

Incorporer alors la farine et le lait (ou la crème).

Mettre dans des petits moules et parsemer le dessus avec quelques grains de pralin en appuyant très légèrement pour que les grains adhèrent bien.

Mettre au four et laisser cuire environ 25 mn.

Les petits gâteaux seront bien dorés, l'extérieur est un peu croustillant et l'intérieur, très moelleux.