

Le délicieux gâteau aux noix

**C'est une recette facile à préparer
avec une grande personne.
Aujourd'hui, le chef cuisinier, c'est toi !**

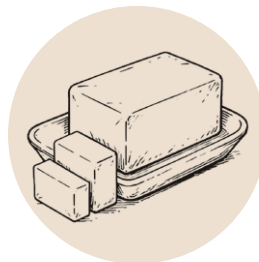
LES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES



**150 g de Noix
de Grenoble**



100 g de sucre



100 g de beurre



40 g de farine



3 œufs



**1 cuillère à soupe
de liqueur de noix**



1 pincée de sel

- 1** 30 minutes avant de faire le gâteau, sors le beurre du réfrigérateur.
- 2** Dans une jatte, mélange le beurre ramolli avec le sucre. Ensuite, ajoute les œufs, la farine, le sel et la liqueur de noix.
- 3** Demande à la grande personne de hacher les noix et verse-les dans la préparation. Mélange doucement la pâte.
- 4** Étale un peu de beurre sur les parois du moule à gâteau et ajoute de la farine par-dessus. Verse la pâte dans le moule.
- 5** Demande à la grande personne de mettre la gâteau au four pour 30 minutes environ à 180° C.
- 6** Le gâteau est prêt ! Laisse-le refroidir un peu avant de le partager !

