Gâteau au café et aux noix

Un gâteau moelleux au goût franc de café, relevé par le croquant des noix. Idéal à l'heure du thé ou du café.

8 personnes	15 min préparation	35 min cuisson	50 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 100 g de noix
- 150 g de sucre roux
- 3 œufs
- 120 g de beurre mou
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 ml de café fort refroidi

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et beurrer un moule rond de 22 cm.
2. Mettre les noix dans le bol et concasser grossièrement, puis réserver.
   3 sec / vitesse 6
3. Mettre le sucre, les œufs et le beurre dans le bol et mélanger.
   40 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine, la levure et le café et mélanger.
   25 sec / vitesse 4
5. Incorporer les trois quarts des noix à la spatule.
6. Verser dans le moule, parsemer du reste de noix et cuire 35 minutes à 180°C.

Le conseil de Tiha
Utilise un café bien serré, sinon le goût disparaît à la cuisson.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.