Cake chocolat noisette

- 180 g de farine
- 150 g de sucre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de beurre
- 5 cuillères à soupe de cacao
- 150 g de noisettes concassées

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Incorporez la farine, la levure et le beurre fondu.

Incorporez les noisettes concassées et le cacao.

Beurrez un moule à cake. Versez-y la pâte. Faites cuire au four à 180° (Pour mon four à gaz Thermostat 3). Surveillez la cuisson en piquant le cake avec la lame d'un couteau.