

# Gâteau creusois

## Les ingrédients :

- 4 ou 5 blanc d'oeufs
  - 100 g de farine
  - 100 g de beurre fondu refroidi
  - 200 g de sucre
  - 100/150g de noisettes
  - Amandes
- Noix de coco en poudre

## Le matériel :

- Fouchette ou fouet

## Préparation :

Bats les blancs à la fourchette ou au fouet.

Ajoute la farine, le beurre, le sucre, les noisettes en poudre, une pincée de sel.

Fais cuire à 180°C au moins 30 minutes.