**Cake**

**aux noisettes et chocolat**

**Ingrédients**

pour 8 personnes

* 125 g de farine
* ½ sachet de poudre à lever ( év. le sachet entier )
* 125 g de noisettes moulues (variante : noix ou amandes)
* 80 g de sucre brut - gros cristaux (ou sucre brut fin)
* 2 œufs
* 40 g de beurre
* 100 g de pépites de chocolat (ou chocolat noir)
* 50 g de lait

**Préparation**

20 minutes environ

1. Mélangez la farine, la poudre à lever, les noisettes moulues et le sucre.
2. Ajoutez les œufs, le beurre fondu et le lait puis les pépites de chocolat à la préparation précédente.
3. Mélangez

**Temps de cuisson**

55 minutes

1. Préchauffez le four à 160°C.
2. Beurrez un moule à cake ou utilisez un moule en silicone.
* bon appétit !