**BISCUIT AUX NOIX OU NOISETTES**

**Ingrédients**

240 g de farine

240 g de beurre à température ambiante ou fondu 1 mm au micro-ondes

240 g de sucre (cassonade très bien)

4 œufs

200 g de noix ou noisettes concassées

50 g de pignons de pin (facultatif à l’appréciation)

10 g de levure chimique

1 pincée de sel

**Recette**

Mélanger les jaunes d’œufs avec le sucre, puis le beurre, puis la farine avec la levure.

Incorporer les noix ou noisettes.

Monter en neige très ferme les blancs d’œufs avec le sel.

Incorporer une à deux grosses cuillères de blanc à la préparation pour la détendre. Puis tout le reste délicatement.

Verser dans un moule à cake.

Mettre à four doux 170°/180° 15 minutes, puis à 200° durant 30 minutes environ (vérifier la cuisson avec la pointe d’un couteau).

Démouler et laisser refroidir sur une grille.