**LE CREUSOIS**

Ingrédients :

* 100 g sucre
* 100 g farine T 50 ou T 80
* 100 g beurre
* 100 g noisettes hachées
* 4 blancs d’œufs

Recette :

Mélanger le beurre fondu, le sucre, la farine, les noisettes.

Battre les blancs en neige.
Les ajouter au mélange précédent, les mélanger doucement.

Beurrer un moule. Faire cuire 25 min à 190°c

Démouler et laisser refroidir.