

GATEAU RUSSE (à découper en portions)

- 1 sachet de noisettes entières 125 g
- 1 sachet de raisins secs trempés 125 g (je les trempe dans du thé)
- farine 125 g
- sucre 125 g
 - ▣ 1 sachet de sucre vanillé
 - ▣ 2 œufs entiers

Mélanger le tout en commençant par les matières sèches (je coupe les noisettes en 2 ou 4)
Cuire à four chaud (th 6) pendant 30 minutes environ (surveiller) sur feuille silicone par exemple
Découper en sortant du four

[Recette de Mireille L](#)