

**Gâteau aux noisettes**  
(genre tuiles)

Ingrédients : pour une cinquantaine de petites galettes

100 g de noisettes concassées ( ou amandes ou moitié-moitié)  
180 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
2 blancs de gros œufs non battus (ou 3 petits)  
60 g de farine

Mélanger noisettes, sucre et sucre vanillé  
Ajouter les blancs d'œufs.....remuer  
Ajouter la farine.....mélangez

Faire des petits tas (comme des tuiles) sur une plaque silicone  
Mettre au four traditionnel préchauffé à 200° 8 à 10 mn

Sortir du four et laisser refroidir

*une fois on a oublié la farine !! c'était aussi bon, mais plus léger !!*