

Gâteau aux noix Simone

500 g de farine
250 g de sucre
1 paquet de sucre vanillé
200g de beurre
3 œufs
100 g de noix hachées
½ paquet de levure chimique

*Pour le dessus du gâteau : très peu de lait
½ paquet de cannelle en poudre
2 cuillerées à soupe rases de sucre*

Remuer œufs, beurre, sucre et sucre vanillé en mousse. Ajouter la farine et la levure tamisée, puis les noix hachées. On travaille la pâte en boule, puis on l'étale sur une tôle rectangulaire beurrée en l'aplatissant avec la paume de la main. Badigeonner le dessus avec un peu de lait. Dessinez des losanges avec une fourchette. Faire cuire à four modéré pendant 20 minutes. A la sortie du four saupoudrer le gâteau de sucre de cannelle et le découper encore chaud en rectangles. Laisser refroidir et conserver ces tranches dans une boîte en fer blanc.