

Bâtonnets glacés aux noix

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Ingrédients :

- 140 g de beurre
- 140 g de sucre
- 150 g de noix moulues
- 70 g de farine
- 3 blancs d'oeufs

Glaçage :

- 3 jaunes d'oeufs
- 140 g de sucre glace
- 1 paquet de sucre vanillé

1/ Travailler le beurre et le sucre. Dans un gros bol, mélanger la farine et les noix moulues finement. Monter les blancs en neige.

2/ Incorporer à la préparation beurre/sucre, tour à tour, un peu de blancs montés et un peu de mélange noix/farine, jusqu'à épuisement.

3/ Allumer le four sur thermostat 4/5. Beurrer et fariner un moule carré (pour un découpage en bâtonnets) ou un moule rond. Étaler la pâte. Faire cuire 35 minutes. Veiller en fin de cuisson à ce que la pâte ne dessèche pas.

4/ Préparer le glaçage :

Cinq minutes avant la fin de cuisson, mélanger longuement les jaunes, le sucre glace et le sucre vanillé.

5/ Retirer le gâteau du four et le recouvrir aussitôt du glaçage. Laisser reposer 2 heures dans le moule avant de déguster.