

## PETITS GATEAUX NOISETTES CACAO

- 2 blancs d'œufs
- 140 g de sucre
- 100 g de noisettes râpées ou en poudre
- 2 c. à s. de cacao amer

Mélanger les blancs d'œufs avec le sucre; ajouter les noisettes rapées et le cacao. La pâte ne doit pas être liquide, sinon rajouter des noisettes râpées.

Disposer des petits tas sur du papier cuisson et cuire à four chaud thermostat 6 (180° C) pendant 15 minutes.

Si la pâte est trop liquide on obtient des «tuiles plates».

Se conserve dans une boîte en fer et se congèlent très bien.

