BÂTONNETS GLACÉS AUX NOIX

Ingrédients :

140 g de beurre
140 g de sucre
125 g de noix moulues
70 g de farine
3 œufs
140 g de sucre glace
sucre vanillé (1/2 paquet)

Préparation : 40 mn

Cuisson : 35 mn

Travaillez le beurre et le sucre dans une terrine. Mélangez les noix moulues avec la farine. Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez à la préparation beurre / sucre, avec précaution et alternativement, un peu de blanc d'œufs, un peu du mélange de noix hachées et de farine. Recommencez cette opération jusqu'à épuisement des éléments.

Allumez le four à thermostat 4-5 (170-180° C). Beurrez un moule rectangulaire, farinez-le légèrement. Faites cuire la pâte 35 minutes.

Pendant la cuisson, préparez le glaçage, mélangez longuement les jaunes d'œufs avec le sucre glace et le sucre vanillé.

Le gâteau étant cuit, retirez-le du four et recouvrez-en le dessus avec le glaçage. Laissez reposer 25 minutes, puis tracez la découpe des bâtonnets dans le glaçage uniquement. Laissez ainsi refroidir dans le moule pendant 2 heures et demie.

Pour servir, découpez les bâtonnets.