 **Petits gâteaux aux noix**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/11/petits-gateaux-aux-noix-p1140256-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 140 g (100 g + 40 g) de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix) **+ quelques uns pour le décor**  
**- 110 g de sucre** [**rapadura**](https://recettes.de/rapadura) **(1)**  
**- 70 g de beurre ½ sel mou (2)**  
**- 2 gros œufs (120 g sans la coquille) (3)**  
**- 30 g de** [**farine de riz**](https://recettes.de/farine-de-riz) **(4)**  
**- 30 g de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **® (4)**

**Empreinte à 6 muffins ou 1 moule de 20 cm de Ø beurrés et farinés si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 175°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Torréfier rapidement les noix dans une poêle à sec.  
Réduire en poudre 100 g de noix.   
Hacher au couteau les 40 g restants pour garder quelques morceaux et les mélanger à la poudre.  
Travailler au fouet le beurre mou et le sucre pour obtenir une préparation crémeuse.  
Ajouter les œufs un à un tout en fouettant pour les incorporer petit à petit.  
Ajouter les noix en poudre et les farines et mélanger rapidement juste pour avoir une pâte homogène.  
Répartir la préparation dans les moules.  
Disposer sur le dessus de chaque gâteau un cerneau et quelques morceaux de noix et les enfoncer légèrement.  
Enfourner pour 20 minutes environ (40 minutes pour un gros gâteau) et vérifier la cuisson.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.  
Servir les Petits gâteaux aux noix tièdes ou à température ambiante,   
seuls ou accompagnés d'une crème anglaise.