**Gâteau noix noisettes et cannelle**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, assiette, pâtisserie

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/02/gateau-noix-noisettes-et-cannelle-p1090953.jpg-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :  
- 100 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 100 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- 130 g de cassonade**  
**- 3 œufs**  
**- 200 g de** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **nature**  
**- 135 g d'huile neutre**  
**- 150 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 50 g de Maïzena ©**  
**- 1 càc de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle)

**1 moule à manqué de 24 cm de Ø beurré si non en silicone**  
**Préchauffage du four à 180°C**  [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Hacher au couteau assez finement (mais pas à l'état de poudre) les noix et les noisettes.  
Travailler au fouet les œufs et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter le yaourt et l'huile et bien mélanger.  
Ajouter la farine, la levure et la Maïzena et bien mélanger pour avoir une pâte homogène et épaisse.  
Incorporer les fruits secs à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 30 minutes

Pendant la cuisson, préparer le [streusel.](https://recettes.de/streusel)

**Le streusel :  
– 100 g de farine**  
**– 50 g de cassonade**  
**– ¼ de càc de**[**cannelle**](https://recettes.de/cannelle)  
**– 80 g de beurre**

Mettre dans le bol du robot, la farine, le sucre, la cannelle et le beurre en parcelles.  
Mixer pendant quelques secondes jusqu’à l’obtention d’un sable grossier (vous pouvez aussi le faire du bout des doigts).  
Réserver.

Au bout des 30 minutes, sortir le gâteau du four.  
J'ai un peu aplati avec le dos d'une cuillère le centre du gâteau qui avait gonflé.  
Répartir le streusel sur toute la surface.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Démouler le gâteau sur un plat puis le retourner sur une grille pour le laisser refroidir.