

Carrés aux noix et chocolat

(à couper)

Ingrédients :

- 125g de beurre
- 125g de sucre
- 3 oeufs (blancs en neige)
- 125g de farine
- 1 cuillère à café de levure (rase)
- 125g de chocolat noir
- 85g de noix moulues (ou noisettes)

Préparation :

Mélanger les ingrédients. Mettre la pâte sur une plaque rectangulaire du four, saupoudrer de noix et faire cuire au four à 150-190°.

Couper chaud à la sortie du four