

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## CARRÉS AUX NOIX

Pour 25 carrés

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

### Ingrédients pour la pâte :

- 100 g de sucre
- 150 g de beurre
- 150 g de noix moulus
- 3 blancs d'oeufs
- 70 g de farine
- 1 sachet de vanillé

### Ingrédients pour le glaçage :

- 150 g de sucre glace
- 3 jaunes d'oeufs
- Vermicelles de chocolat

### Préparation :

Dans un saladier, mettez le beurre ramolli, le sucre et le sucre vanillé, travaillez jusqu'à ce que ca devienne crémeux. Ajoutez les noix que vous avez mixées et la farine. Mélangez le tout.

Montez les blancs d'oeufs en neige puis les incorporez délicatement à la crème aux noix.

Beurrez et farinez un moule carré, versez dedans la pâte puis laissez cuire pendant 20 mn. Vérifiez de temps en temps votre four, il faut que le gâteau soit juste doré.

Laissez-le refroidir puis démoulez-le.

**Préparez le glaçage :** Dans un saladier mixez les jaunes d'oeufs et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Badigeonnez le haut du gâteau avec ce glaçage puis saupoudrez de vermicelles de chocolat. Laissez sécher puis coupez le gâteau sous formes de petits carrés ou des losanges selon votre goût.