



Ingrédients: 280 g de blancs d'oeufs - 200 g de sucre - 180 g de farine - 170 g de beurre fondu refroidi - 1 cuillère à soupe d'eau de rose - 50 g de noix (ou de pistaches non salées) - 3 ou 4 loukoums à la rose (selon la taille) coupés en petits dés - Déco: 2 cuillères à soupe de confiture de rose (facultatif) - boutons de rose naturels comestibles - loukoums - sucre glace.

Préchauffer le four à 170°C.

Je le fais complètement au Kitchenaid avec la "feuille" mais vous pouvez le faire sans problème avec le batteur électrique à main.

Battre les blancs en neige assez ferme puis, une fois les blancs bien montés, verser la moitié du sucre pour "serrer" les blancs et continuer à battre quelques minutes. Ajouter délicatement en battant (petite vitesse) la farine puis le beurre fondu et l'eau de rose. Continuer à battre quelques minutes à vitesse moyenne. Arrêter le batteur et incorporer délicatement à la pâte les noix concassées au couteau et les loukoums en dés. Verser dans un moule à manqué beurré. Enfourner à four à 170°C pour environ 30 minutes.

Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler. Badigeonner le dessus du gâteau avec la confiture de rose ramollie (au micro-ondes 20 s si besoin). Puis déposer loukoums, boutons de roses, pétales ou tous ce qu'il vous plaira de mettre comme décoration.