

Gâteau aux pommes & à la farine de châtaigne



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour 1 gâteau ou 12 petits) :

- 80 g de farine de châtaignes
- 120 g de farine blanche
- 4 œufs
- 110 g de sirop d'agave
- 150 g de crème allégée
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1/2 paquet de levure chimique
- 4 pommes



✓ Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Battez les jaunes d'œufs avec le sirop d'agave jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez les farines et la levure tamisées, puis la crème et le lait. Mélangez.

Montez les blancs d'œufs en neige puis incorporez-les délicatement au mélange.

Pelez et coupez en petits morceaux les pommes. Ajoutez-les à la préparation.

Graissez un moule à manqué ou des petits moules individuels, puis versez-y la pâte.

Enfournez pour 45 minutes à 180° C (20 à 25 minutes pour des petits gâteaux).

www.audalacuisine.com