

Gâteau aux châtaignes et aux noix



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 6 personnes :

- 3 œufs
- 100 g de cassonade
- 100 g de farine de châtaignes
- 50 g de Maïzena
- 1/2 cuillerée à café de levure
- 1 cuillerée à café et demie d'arôme de châtaigne
- 100 g de beurre
- 100 g de cerneaux de noix

1. Préchauffer Le four à 180°C.

2. Dans un saladier, battre Les œufs avec La cassonade. Ajouter La farine de châtaignes, La Maïzena et La Levure. Bien mélanger. Incorporer ensuite L'arôme de châtaigne.

3. Faire fondre Le beurre et L'incorporer à La préparation précédente. Ajouter enfin Les cerneaux de noix.

4. Verser dans un moule à cake ou un moule à manqué beurré et cuire pendant 35 à 40 minutes.

NB : On peut également ajouter quelques châtaignes cuites à l'eau, à la place des noix ou en complément.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>