

Gâteau aux pommes et à la farine de châtaignes



(le Journal des Femmes)

Ingrédients (pour 6 à 8 gourmands) :

3 œufs

1 verre de crème fraîche

1 verre de farine de châtaignes

1 verre d'huile

2 verres de sucre en poudre

2 verres de farine de blé

1/2 verre de rhum

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

2 pommes

Pour info : mon verre contient 150 ml de liquide,

Préparation :

- Battre les œufs et les sucres pour les rendre mousseux,
- Ajouter les autres ingrédients sauf les pommes et bien mélanger,
- Eplucher les pommes et les détailler en petits cubes que l'on incorpore à la pâte,
- Beurrer un moule à manqué et y verser le mélange,
- Cuire à 180° pendant 45 mn,
- Démouler tiède et saupoudrer de sucre avant de servir,
-

