

CAKE A LA FARINE DE CHATAIGNE

Cuisson : 30 minutes

Préparation : 15 minutes

Ingrédients :

- 125gr de farine de châtaigne
- 125 gr de farine de blé
- 125 gr de beurre
- 125 gr de sucre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 poignée de raisins secs
- 1 poignée de noisettes décortiquées
- 1 pincée de sel

Travaillez le beurre en pommade, incorporez le sucre et les œufs un par un en prenant soin de bien les mélanger, puis ajoutez les farines et la levure tamisées, le sel, les raisins secs et les noisettes.

Mélangez à nouveau, versez le tout dans un moule bien beurré.

Cuire dans un four préchauffé à 180° (th 6) pendant 30 minutes.

Vérifiez la cuisson en piquant la lame.