

## MOELLEUX POMMES CHATAIGNES

**Cuisson** : 45 minutes ou 12 min

**Préparation** : 10 minutes

**Ingrédients : 1 MESURE = 1 VERRE**

- 1,5 mesure de farine de châtaigne
- 0,5 mesure de farine de blé
- 1 mesure de sucre roux
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 0,5 mesure de lait chaud
- ½ mesure d'huile
- 2 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé

Eplucher et épépiner les pommes, puis les couper en morceaux.

Séparer les blancs des jaunes.

Dans un cul de poule, mélanger les jaunes avec les sucres, l'huile et le lait chaud.

Dans un autre cul de poule mélanger les farines et la levure.

Y ajouter le mélange précédent puis incorporer les blancs d'œufs montés en neige.

Incorporer les morceaux de pommes en remuant doucement.

Beurrer ou huiler un plat à gâteau.

Verser le mélange dans le moule.

Vous pouvez faire cuire dans un four à micro-onde puissance 560 W pendant 12 minutes, je l'ai aussi cuit dans un four à 180° mais je ne sais plus combien de temps...il faut donc surveiller.

La texture du gâteau doit être fondant et bien moelleux.