

GÂTEAU A LA FARINE DE CHÂTAIGNE



La recette

1 - La pâte :

Base d'un gâteau au yaourt.
Beurrer un moule à manquer.

2 – Temps de cuisson :

30 mn.
Four à 200°C (Th.7).

3 – Glaçage léger :

Délayez un peu de sucre glace avec un peu de jus de citron coupé avec un peu d'eau.

Ingrédients :

La pâte :

- 1 pot de yaourt
- 1 pot d'huile
- 2 pots de sucre cassonade
- 3 pots de farine de châtaigne
- 1 pot de poudre d'amande
- 3 Œufs
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé