

# Gâteau à la farine de Châtaigne

8 personnes

Préchauffer le four Thermostat 6-7 (180-210°)

Dans l'ordre :

- 2 verres de farine de châtaigne (Ou 1 seul verre et 1 verre de farine blanche)
- 1 sachet de levure
- 1 verre de lait
- 1 verre de sucre
- $\frac{1}{2}$  verre d'huile
- 3 jaune d'œufs, Monter les blancs en neige et ajouter à la préparation

Mettre le tout dans un moule beurré et fariné

Facultatif : ajouter des noix ou noix de pecan

Enfourner.

Le gâteau est cuit lorsque la lame du couteau ressort sèche, environ 30 min