

6 avril 2011

Gâteau aux kiwis

Pour 6 personnes:

- ◆ 4 kiwis assez mûrs
- ◆ Un peu de sucre roux
- ◆ 100g de beurre
- ◆ 100g de sucre en poudre
- ◆ 3 œufs
- ◆ 120g de farine
- ◆ 2 petits suisses
- ◆ 1/2 sachet de levure
- ◆ Vanille

Eplucher et couper en petits cubes les kiwis.

Les saupoudrer de cassonade.

Dans un saladier, mélanger le beurre fondu, le sucre, puis les œufs, un par un.

Ajouter alors les petits suisses.

Incorporer farine et levure et vanille.

La pâte sera bien homogène.

Ajouter les kiwis délicatement et mélanger doucement.

Verser dans un moule à cake, beurré et fariné.

Mettre à cuire 20 minutes à four 7.

Déguster tiède ou froid.

