



## CAKE A LA FARINE DE CHÂTAIGNE

Pour 6 personnes, il faut :

- 150 g de beurre demi-sel
- 150 g de sucre glace
- 3 oeufs
- 150 g de farine à poudre levante intégrée
- 60 g de farine de châtaigne
- 50 g d'amandes effilées
- 50 de pralin
- une cuillère à café de vanille en poudre

Mélanger le beurre ramolli et le sucre glace jusqu'à obtenir une préparation crémeuse. Ajouter les oeufs les uns après les autres, puis incorporer les deux farines.

Préchauffer le four à 180° (th 6). Ajouter à la pâte les amandes, le pralin et la vanille.

Verser la préparation dans un moule à cake anti-adhésif et cuire 30 minutes au four th 6, puis 15 minutes th 5.

Laisser refroidir avant de démouler.