

Le premier gâteau d'Alba.

Gâteau d'automne

Ingrédients :

- 100 g de poudre de noisettes
- 150 g de farine complète
- 150 g de sucre de coco (ou sucre roux)
- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 300 g de pommes et poires mélangées
- 40 g de noisettes entières
- 40 g de pépites de chocolat

Recette :

- 1) Éplucher et détailler en dés les poires et pommes. Placer les dans une casserole avec 25 g de sucre. Laisser compoter à feu moyen pendant 15 min.
- 2) Concasser grossièrement les noisettes
- 3) Dans un saladier, mélanger : farine, poudre de noisette, sucre, levure chimique
- 4) Lorsque les fruits ont compoté, égoutter les, ajouter le beurre et le faire fondre.
- 5) Former un puit (mélange de farine). Verser -y les fruits et œufs battus. Mélanger progressivement. Ajouter les noisettes et pépites de chocolat
- 6) Verser la pâte dans un moule beurré. Enfourner
40 min à 170 degrés