




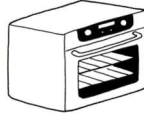


GÂTEAU AUX CHÂTAIGNES

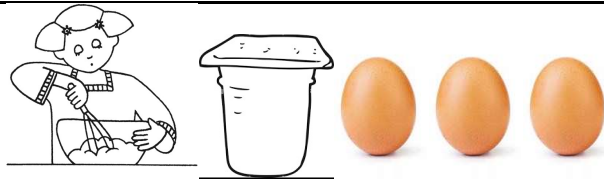

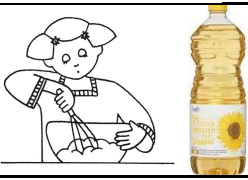



Ingrédients :

YAOURT NATURE	OEUF	FARINE DE CHÂTAIGNES	SUCRE	HUILE	LEVURE	CHÂTAIGNES CUITES
						
1	3				1	

Ustensiles :

					
SALADIER	CUILLÈRE	FOUET	COUTEAU	MOULE	FOUR

Préparation :

1		Mélanger le yaourt et les oeufs.
2		Ajouter la farine de châtaignes, le sucre et la levure.
3		Ajouter l'huile.
4		Couper les châtaignes cuites en morceaux et les ajouter.
5		Verser dans un moule.
6		Cuire à 180°C pendant 40 minutes.