

LE GÂTEAU aux KIWIS

Ingrédients pour le moule tablette :

- 150g de crème fraîche liquide
- 90 g de sucre
- 3 oeufs
- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 50 g de beurre fondu
- 5 kiwis



①

Préchauffez votre four à 180°C.

Epluchez les kiwis, coupez 16 rondelles et les placer au fond du moule tablette dans chaque carré, puis coupez le reste des kiwis en petits morceaux.

②

Dans un cul-de-poule, mélangez la crème et le sucre.

Puis ajoutez les œufs entiers un à un en mélangeant bien.

Versez petit à petit la farine et la levure tout en mélangeant.

Ajoutez ensuite le beurre fondu et mélangez.

Et enfin, ajoutez les morceaux de kiwis en mélangeant délicatement.

③

Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant 30-35 minutes.

Au bout de quelques minutes après la sortie du four, démoulez et laissez refroidir.

Dégustez plutôt froid !