

Gâteau au Kiwi



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Voici un gâteau moelleux et fruité... un délice !

Ingrédients

- 175 gr de farine
- 175 gr de beurre ramolli
- 175 gr de sucre fin
- 2 cc de levure chimique
- 3 œufs battus
- 1 cs de rhum
- 4 kiwis

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Tamisez la farine dans un grand bol ajoutez la levure, le beurre, le sucre, les œufs battus et la cs de rhum.
- 2 Bien battre le tout pour obtenir une pâte bien lisse. Pelez et coupez 3 kiwis en dés de 1 cm en incorporez la moitié dans la pâte.
- 3 Dans un moule à charnière de 20 cm graissé et fariné, versez la préparation et ajoutez le reste de morceaux de kiwis.
- 4 Enfournez dans votre four pendant 45 min.
- 5 A la sortie du four, laissez reposer 10 min dans le moule puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- 6 Décorez de sucre glace et de tranches de kiwi.
- 7 Bonne dégustation !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//[simplementgigi](#).

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

