**Gâteaux aux kiwis**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **124 - 4.jpghttp://www.paques.pour-enfants.fr/bricolages/oeufs/silhouette-oeuf-petit.jpgIngrédients :**   |  |  | | --- | --- | | 124 - 3.jpg• **3** | • **150g**  de de | | • **150g**  de de | 124 - 5.jpg• **1/2** de sachet de | | BEURRE.BMP• **150g** defondu | • **3 C:\Users\guezellou\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\FVZR0FHZ\MCj04368970000[1].png** | |

**Préparation :**

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez la farine et la levure, puis le beurre fondu.

Déposez une rondelle de kiwi dans des moules à muffins et recouvrez de pâte.

Faites cuire au four 15 minutes à 180° (thermostat 6).

