

Gâteau aux kiwis

Ingrédients

4 oeufs
200 gr de sucre
130 ml d'huile
4 kiwis
250 gr de farine
1 sachet de levure chimique
1 cc d'extrait de vanille
1 pincée de bicarbonate de soude

Mélanger la farine, la levure et le bicarbonate puis réserver

Battre au batteur électrique les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume

Pendant ce temps mixer les kiwis avec l'huile

Tout en continuant de battre ajouter les kiwis mixés puis la vanille, le mélange farine/levure/bicarbonate

Verser dans un moule beurré et fariné si nécessaire

Cuire four chaud 180° environ 30 mn

