

Gâteau à la châtaigne : « Castagnacciu »

Les ingrédients 1 pot de yaourt nature au lait entier ; 1 pot de sucre ; 1 pot d'huile tournesol ; 3 œufs ; 3 pots de farine de châtaigne ; 1 paquet de levure ; le zeste d'un citron ; 3 cuillères à soupe de lait ; quelques cerneaux de noix.

- 1 .Chauffer le four à température moyenneth.170°C ou n°5 environ.
2. Dans un saladier verser le pot de yaourt, et ajouter le lait.
- 3 .Verser le sucre, l'huile, le zeste de citron, les 3œufs entiers. Bien mélanger avec le fouet.
- 4 .Préparer dans une assiette la farine de châtaigne mélangée à la levure.
- 5 .Tamiser la farine petit à petit sur les autres ingrédients dans le saladier, et bien mélanger.
- 6 .Verser cette pâte dans un moule rond ou à cake, de préférence souple ; mais vous pouvez aussi utiliser des moules à muffin pour réaliser des petits gâteaux.
- 7 .Parsemer sur la pâte les cerneaux de noix.
- 8 .Cuire 25 minutes les petits gâteaux. Vérifier la cuisson (aiguilles sèche).

Remarque : le gâteau doit avoir une croûte dorée brun foncé à l'extérieur, l'intérieur est brun clair. C'est un gâteau moelleux.

Si vous utilisez un moule métallique, il faudra bien le beurrer.

Cette recette Corse nous a été proposée par Jeannette.