Cake aux châtaignes

Ingrédients :

- 160g de châtaignes (cuites)
- 20g de noix
- 120g de beurre demi sel
- 100g de sucre roux
- 2 œufs
- 1 cuil à soupe de miel
- 120g de farine
- 50g de poudre de noix
- ½ sachet de levure

Préparation :

- ✓ Préchauffez le four à 200°C.
- ✓ Laissez le beurre ramollir à température ambiante
- ✓ Epluchez et coupez en petits morceaux les châtaignes et concassez les noix.
- ✓ Dans un saladier, battez le beurre en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse
- ✓ Ajoutez les œufs battus et le miel, puis mélangez.
- ✓ Ajoutez la farine et la levure au-dessus de la préparation.
- ✓ Puis ajoutez la poudre de noix, et mélangez délicatement.
- ✓ Ajoutez les châtaignes coupées et les noix.
- ✓ Beurrez un moule et versez la pâte.
- ✓ Enfournez pendant 40 à 50 minutes.