Gâteau à la betterave rouge

Ingrédients :

- 200g de betteraves cuites
- 100g de sucre
- 2 œufs
- 100g de farine
- 60g de beurre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 citron

Préparation :

- ✓ Préchauffez le four à 180°.
- ✓ Mixez les betteraves rouges avec le jus de citron et son zeste jusqu'à les réduire en purée.
- ✓ Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- ✓ Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre en fouettant, puis ajoutez la purée de betterave et mélangez.
- ✓ Ajoutez la farine, la levure, la cannelle et le beurre fondu.
- ✓ Montez les blancs en neige et intégrez-les délicatement à la préparation.
- ✓ Versez la pâte dans des moules individuels.
- ✓ Enfournez à 180°C pendant 30 minutes.