



## Gâteaux

# Gâteau au kiwi



**50 min** **15 min** **35 min**      **0**      **547**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pâte

130 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
100 g **Sucre semoule**  
100 g **Beurre**  
120 g **Fromage blanc**  
1 c. à café **Levure chimique**  
0.5 c. à café **Extrait de vanille**

### Ingrédients pour la garniture

4 **Kiwi(s)**  
2 c. à soupe **Sucre roux**

### Étape 1

#### Préparation du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
- 2 Faire fondre le beurre au micro-ondes dans un bol pendant 45 secondes puis laisser refroidir à température ambiante.
- 3 Peler les kiwis à l'aide d'un économe et les couper en morceaux.
- 4 Les mettre dans un bol et les saupoudrer de cassonade. Mélanger à l'aide d'une cuillère.
- 5 Casser les œufs dans un saladier et verser le sucre. Mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet.
- 6 Ajouter le beurre fondu et le fromage blanc, puis mélanger.
- 7 Incorporer progressivement la farine, la levure et l'extrait de vanille. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- 8 Ajouter les kiwis et mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère.

### Étape 2

#### Cuisson du gâteau

**1** Tapisser un moule à manqué de papier sulfurisé.

**2** Verser la pâte et enfourner pendant 35 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

**1** Sortir le gâteau du four.

**2** Le laisser refroidir à température ambiante avant de le servir en parts.