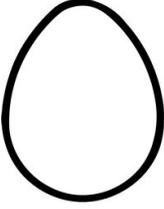
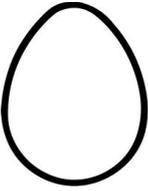
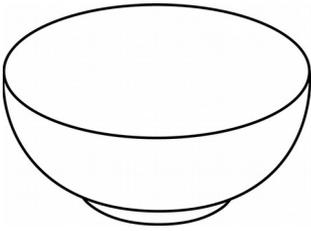
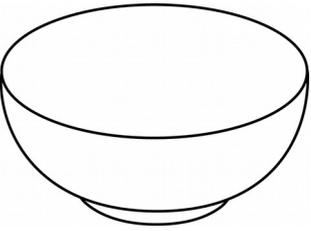


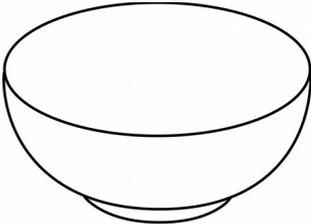
QUATRE QUART A LA FARINE DE CHÂTAIGNE

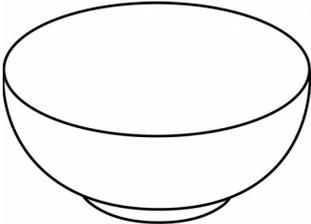
Ingrédients :

					
3 OEUFS	180g de SUCRE	90 g de FARINE de RIZ	90 g de FARINE de CHATAIGNE	1/2 sachet de LEVURE	180g de BEURRE SALÉ

Préchauffer le FOUR à 200° (th 6-7)	Battre le SUCRE et les OEUFS jusqu'à ce qu'ils blanchissent	Ajouter les 2 FARINES et la LEVURE peu à peu. Mélanger
-------------------------------------	---	--

				
---	---	---	--	---

			
---	---	--	---

Faire fondre le BEURRE	Ajouter le BEURRE à la préparation. Bien mélanger	Beurrer et Fariner un MOULE	Verser la PATE dans le MOULE
------------------------	---	-----------------------------	------------------------------



© Can Stock Photo - csp8958399



© Can Stock Photo - csp8958399

Mettre le MOULE
dans le FOUR à 200°
(th. 6-7)

Faire cuire entre 20 à
30 minutes