

MOUSKOUTCHOU, pepites de chocolat, macédoine de fruits confits (gâteau algérien)



Ingrédients

4 oeufs
180 g de sucre en poudre
18 cl d'huile de tournesol
18 cl de lait demi-écrémé
330 g de farine tamisée
zeste d'un citron bio ou d'orange
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
15 g de levure chimique
100 g de pépites de chocolat
50 g macédoine de fruits confits
farine pour les pépites et la macédoine de fruits confits

Préparation

Pour 8 personnes
Temps de présentation 20 minutes
Temps de cuisson environ 40/45 minutes

Tamisez la farine avec la levure.
Préchauffez le four à 180 °C chaleur tournante.
Mettez dans un saladier les oeufs, la pincée de sel, le sucre, le sucre vanillé et fouettez jusqu'à ce que le volume ait triplé.
Incorporez l'huile en filet sans arrêter de fouetter, puis le lait.
Ajoutez la farine et la levure, fouettez légèrement.
Dans un bol, mélangez les pépites de chocolat, ainsi que la macédoine de fruits confits avec la farine.
Incorporez ce mélange à la préparation de base.
Versez l'appareil dans un moule beurré et fariné ou dans d'un moule en silicone (j'utilise quand même la bombe de graissage).
Enfournez pour environ 40/45 minutes.
Vérifiez avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Laissez tiédir et démoulez sur une grille.

L'idée de la recette est de l'atelier de Brigitte
et du blog "gourmandise Assia"

Commentaires

Gâteau algérien facile à réaliser gourmand et moelleux.
Ce gâteau est excellent au petit déjeuner ou pour le goûter.



Ajouter un commentaire



←	1	...	33	34	35	36	37	...	54	→
---	---	-----	----	----	----	----	----	-----	----	---

Mentions légales

