



Gâteau Aux Kiwis

Kivili Kek



2 kiwi
3 œufs
1 tasse de sucre en poudre
1 paquet de fromage à la crème légère (200 gr)
½ paquet de margarine
1 sachet de poudre à pâte
1 paquet de vanille
2 tasses de farine

- # Épluchez les kiwis puis coupez en petit morceaux carré. Laissez dans un filtre.
- # Faites fondre la margarine sans brûler. Huilez la moule de gâteau avec une petite quantité.
- # Mettez dans un bol de mélange, des œufs et du sucre. Mélangez avec un mixer jusqu'à qu'il devient blanc.
- # Rajoutez la margarine fondue et du fromage puis mélangez un petit instant.
- # Rajoutez de la farine, de la poudre à pâte et de la vanille. Mélangez avec une cuillère en bois.
- # Rajoutez enfin les kiwis farinés. Mélangez l'ensemble.
- # Versez dans la moule, puis laissez cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant 50 minutes.
- # Tournez sur une assiette après 10 minutes de la sortie du four.

N-B; Pour les préparation avec des fruits mouillés, si vous ne faites pas attendre dans un filtre, le mélange restera en forme de pâte.