

## U Lutina (gâteau Corse)

### Ingrédients

- 200g de farine de châtaigne
- 70g de sucre complet
- 60ml de lait
- 80ml d'huile d'olive
- 1 sachet de levure
- 4 œufs

### Comment procéder ?

Préchauffer le four à 180°

- Mélanger les jaunes avec le sucre garder les blancs
- Ajouter la farine, le lait, l'huile d'olive et la levure
- Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène (ça va faire une masse)
- Battre les blancs en neige et ajouter à la masse gentiment (la masse va devenir plus liquide)
- Répartir dans un moule avec du papier sulfurisé
- Cuire durant 45 minutes (vérifier la cuisson)



### Astuces :

- Ajouter un peu de pépites de chocolat noir pour plus de gourmandise
- Peut se congeler
- Vous pouvez aussi ajouter des fruits comme des framboises ou des figues



Mettez du pep's dans votre assiette ! 😊