

# Gâteaux moelleux pamplemousse

## Ingrédients

- 2 œufs
- 60 g sucre roux
- 80 g poudre d'amande
- 50 g farine de riz (ou de la fécule de maïs comme la Maizéna)
- 1/2 sachet levure chimique
- 100 g purée de pommes ou compote non sucrée
- Jus d'1/2 pamplemousse (environ 80 ml)
- Sucre vanillé



## Préparation

1. Pressez un pamplemousse, zestez la peau
2. Casser les œufs dans un saladier et rajouter le sucre puis fouettez vivement
3. Mixer les amandes
4. Ajouter la poudre d'amande, la farine de maïzena, la levure chimique et fouettez de nouveau
5. Préparer la compote de pomme : éplucher les pommes, ôter les pépins, les découper en morceau puis les mettre dans une casserole avec 300 ml d'eau et le sucre vanillé (2 verre d'eau environ), laissez cuire environ 20 minutes puis retirer du feu et mixer les pommes une fois bien cuites
6. Incorporer la purée de pomme, le jus de pamplemousse et le zeste au reste dans le saladier et mélanger
7. Mettre dans le moule et enfourner pendant 30 minutes environ

