

# GÂTEAU DE TARO

NIVEAU  
**Moyen**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 Minutes**

TEMPS DE CUISSON  
**50 Minutes**

POUR  
**8 Personnes**

## Ingrédients

- 300 g de taro
- 3 oeufs
- 80 g de sucre
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c.à.s d'extrait de vanille



## LES ÉTAPES

- 1.**Épluchez le taro. Coupez-le en gros morceaux.
- 2.**Faites-le cuire dans une casserole avec de l'eau pendant 20 minutes.
- 3.**Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 4.**Ajoutez la farine la levure et le taro réduit en purée lisse.
- 5.**Incorporez doucement les blancs montés en neige et l'extrait de vanille.
- 6.**Versez la préparation dans un moule à gâteau préalablement beurré.
- 7.**Placez-le au four à 185°C pendant environ 45 minutes. Une fois cuit, laissez refroidir. Bonne dégustation !