



CASTELLA



L'appareil : 6 gros œufs, 200g de farine T55, 80g de miel liquide, 20g d'eau tiède, 160g de muscovado.

Préchauffer le four à 160° chaleur tournante. Graisser les moules les chemiser de papier cuisson. Dans la cuve du robot équipé du fouet, fouetter dans un premier temps quelques secondes les œufs entiers, ajouter le sucre et continuer à fouetter à grande vitesse pendant une dizaine de minutes. Le mélange va tripler de volume et faire le ruban. Pendant ce temps, dans un cul de poule mélanger énergiquement le miel et l'eau chaude. Tamiser la farine. Prélever un tiers environ du mélange œufs/sucre et y ajouter le miel dilué avec l'eau. Dans le reste de l'appareil incorporer la farine délicatement et en trois fois un peu comme pour une génoise. Quand toute la farine est bien incorporée ajouter le mélange avec le miel. Verser la pâte dans les moules et les tapoter pour éliminer les bulles d'air. Enfourner pendant 35 à 40 min, les gâteaux doivent être dorés. Démouler les gâteaux à l'envers sur une feuille de papier cuisson, retirer délicatement le papier cuisson qui a adhéré aux Castellas. Les recouvrir d'un torchon et les réserver à température ambiante minimum 3 heures. Pour servir, parer les côtés du gâteau et le découper en tranches.