



Choix, gâteau à la crème de marrons

Ingredients

| |
|--------------------------|
| 2 oeufs |
| 80g de sucre |
| 250g de crème de marrons |
| 100g de farine |
| 8g de levure chimique |
| 90g de beurre mou |

Étape de la recette

- Pour un cercle de 20cm -

Préchauffer le four à 160°C

Dans le bol mettre le fouet, les oeufs et le sucre 1min30/vitesse 3.5

Ajouter le beurre mou 10s/vitesse 3.5

Verser la crème de marrons 12s/vitesse 3

Mettre la farine et la levure 12s/vitesse 3

Enfourner pendant environ 35 minutes