

Cake aux marrons TM

Ingredients
3 oeufs
100g de sucre
120g de beurre
50g de farine de châtaignes
100g de farine
6g de levure chimique
90g de brisures de marrons
220g de crème de marrons
Sirop d'imbibage
150g d'eau
150g de sucre
20g de rhum

Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde

Rincer l'eau les brisures de marrons, les goutter et les rouler dans de la farine

Prchauffer le four 180C

Dans le bol mettre les oeufs, le sucre et la crme de marrons 15s/vitesse 3

Ajouter le beurre fondu 8s/vitesse 3

Verser les 2 farines et la levure 12s/vitesse 3.5

Mettre les brisures de marrons farines 12s/vitesse 2 en sens inverse

Verser la prparation dans un moule cake

Enfourner et baisser de suite la temprature 160C, cuire pendant 1h

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le sucre et le rhum jusqu' ce que le sucre soit compltement dissout

Imbiber le cake l'aide d'un pinceau

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr