

Gâteau à la crème de marron de marron

Ingrédients :

- 500 grammes de crème de marron
- 125 grammes de farine
- 2 oeufs
- 1/2 Sachet de levure chimique



Recette :

1. Monter les blancs en neige
2. Dans un saladier verser la crème de marron
3. Mélanger la crème avec la farine, la levure et les jaunes d'oeufs
4. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation
5. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes

**Dégustez avec de la chantilly
c'est encore meilleur!**

Niveau : Facile

Préparation : 10min

Cuisson : 40min

Pour plus d'informations
ou de photos rendez-vous
sur <http://vernissetchantilly.fr>
ou flashez ce code :



Muffins framboise Chocolat Blanc

Ingrédients :

- 230 g de farine
- 160 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 8 cl d'huile neutre (1/3 tasse)
- 12,5 cl de lait (1/2 tasse)
- 210 g de framboises
- 180 g de chocolat blanc



Recette :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel avec un fouet manuel
2. Dans un second récipient, battre les oeufs avec l'huile et le lait
3. Mélanger les 2 préparations
4. Ajouter la moitié des framboises et du chocolat (coupé en morceaux assez fin)
5. Préparer les caissettes : mettre un fond de riz dans les moules puis ajouter les caissettes en papier par dessus
6. Verser la préparation dans les caissettes en papier (jusqu'au 3/4)
7. Répartir le reste des framboises et du chocolat blanc
8. Enfourner pour 20 à 25 minutes dans un four préalablement préchauffé à 180°C



Pour plus d'informations
ou de photos rendez-vous
sur <http://vernissetchantilly.fr>
ou flashez ce code :

Niveau : Débutant

Préparation : 15min

Cuisson : 25min

