

Gâteau à la crème 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://vernisetchantilly.fr>
ou flashez ce code :

