échois, 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

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