|  |
| --- |
| C:\Users\Véronique\Pictures\page web modéle9bandeau (7).png  **RECETTE**  **CAKE AUX MARRONS**  **Ingrédients** : 200g de pâte de marrons, 50g de marrons glacés, 60g de beurre, 3 œufs entiers, 30g de farine, ½ sachet de levure chimique  **Préparation :**   * Préchauffer le four à 160° * Mélanger la pâte de marrons au beurre avec une fourchette. * Incorporer progressivement les œufs. * Mélanger à sec la farine et la levure. Puis incorporer ce mélange au reste de la préparation * Ajouter les marrons glacés * Faire cuire pendant 40minutes (environ) * Démouler et laisser refroidir * Lorsque le cake est froid, mélanger du sucre glace avec du sirop d’érable et glacer le dessus du cake       Astuces :   * Dégustez au goûter avec un café, et de la confiture d’airelles. * Disposer sur le dessus du cake (comme sur la photo) de la crème de marron et des marrons glacés. |
|  |
|  |