|  |
| --- |
| 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.
 |
|  |
|  |