

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CUPCAKE CACAO ET MARRONS GLACES



Pour 8 personnes
Préparation : 10 mn
Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 20 cl de lait Gloria
- 2 œufs
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure
- 120 g de sucre
- 10 cl d'huile de tournesol
- 10 marrons glacés
- 20 g de poudre de cacao amer
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°.

Battez les œufs avec le sucre, ajoutez l'huile, puis progressivement la farine, et la levure. Incorporez le lait Gloria et mélangez.

Ajoutez les brisures de marrons, la poudre de cacao et la vanille.

Faites cuire 40 mn environ dans un moule à cake beurré ou dans des caissettes en papier

Laissez refroidir le cake quelques instants avant de le démouler.

A la sortie du four, servez votre cake accompagné d'une chantilly