



CAKE À LA CRÈME DE MARRON OU ARDÉCHOIS

Pour un moule à cake :

360g crème de marron - 150g sucre en poudre - 180g farine T.55 - 180g beurre doux pommade - 3 oeufs - 2 càs rases de levure chimique - 2 càs de rhum ambré - 1 pincée de sel -

Préchauffer le four à 170°C.

Au robot muni de la feuille battre les oeufs, le sel et le sucre. Ajouter la farine et la levure tamisées. Mélanger. Ajouter le beurre, le rhum et la crème de marron. Verser dans le moule beurré et fariné. Enfourner et cuire 50 minutes. Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau. Elle doit ressortir sèche. Sortir du four. Laisser tiédir 10 minutes. Démouler.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr