

MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE OU AU MARRON

Pour 8 personnes
Préparation: 10 min
Cuisson: 35 min



- 2 - 3 œufs** (version 2 œufs pour le moule à cake tunisien Flexipan)
- 35 - 50 g de lait en poudre (ou crème liquide pour moi)**
- 35 - 50 g de beurre fondu**
- 50 - 75 g de poudre d'amandes**
- 8 g - 1 sachet (soit 11 g) de levure chimique**
- 350 - 500 g de crème de châtaignes ou de marrons**
- 1 cuillère à café de rhum (facultatif)**

Préchauffer le four th 6 (180°C) ou th 5 (150°C) à chaleur tournante.

Mélanger les œufs, la crème liquide (ou le lait en poudre) et le beurre fondu.

Ajouter la poudre d'amandes, la levure et la crème de châtaignes (ou de marrons).

Verser la préparation dans un moule à manqué.

Cuire 35 min.

Laisser tiédir avant de démouler.