

# Gâteau fourré à la crème de marron



www.audalacuisine.com

## ✓ Ingrédients :

- 3 œufs
- 1 yaourt nature
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 125 g de beurre
- 200 g de crème de marron



## ✓ Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Faire fondre le beurre.

Casser les œufs dans un saladier. Ajouter le sucre et mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine, la levure, le beurre fondu, le yaourt et mélanger bien le tout.

Verser deux tiers de la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné. Déposer la crème de marron au centre.

Recouvrir avec le reste de la pâte puis enfourner pour 30 minutes.

www.audalacuisine.com