ondant à la crème de marron et au chocolat

Ingredients
90g de beurre demi-sel
500g de crème de marrons
3 oeufs
100g de chocolat noir

Étape de la recette

Préchauffer le four à 150°C

Dans le bol mettre le beurre 1/2 sel et le chocolat noir 3min/70°C/vitesse 1.5

Ajouter les oeufs et la crème de marrons 20s/vitesse 3

Verser la préparation dans un moule de 20cm ou 18cm si vous voulez plus d'épaisseur que le mien

Enfourner pendant 50 minutes

Laisser refroidir pour pouvoir démouler

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr