Cake aux marrons

Ingredients
3 oeufs
100g de sucre
220g de crème de marrons
120g de beurre
50g de farine de châtaignes
100g de farine
6g de levure chimique
90g de brisures de marrons
Sirop d'imbibage
150g de sucre
20g de rhum
150g d'eau

Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde

Rincer l'eau les brisures de marrons, les goutter et les rouler dans de la farine

Prchauffer le four 180C

Fouetter ensemble les oeufs, le sucre et la crme de marrons jusqu' obtention d'une prparation homogne

Verser le beurre fondu et mlanger

Ajouter les farines et la levure, mlanger

Incorporer les brisures de marrons farines

Verser la prparation dans un moule cake

Enfourner et baisser de suite la temprature 160C, cuire pendant 1h

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble l'eau, le sucre et le rhum jusqu' ce que le sucre soit compltement dissout

Imbiber le cake l'aide d'un pinceau

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