



## Cake aux marrons TM

### Ingredients

3 oeufs  
100g de sucre  
120g de beurre  
50g de farine de châtaignes  
100g de farine  
6g de levure chimique  
90g de brisures de marrons  
220g de crème de marrons

### Sirop d'imbibage

150g d'eau  
150g de sucre  
20g de rhum

### Étape de la recette

Faire fondre le beurre au micro onde

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

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre les oeufs, le sucre et la crème de marrons 15s/vitesse 3

Ajouter le beurre fondu 8s/vitesse 3

Verser les 2 farines et la levure 12s/vitesse 3.5

Mettre les brisures de marrons farinées 12s/vitesse 2 en sens inverse

Verser la préparation dans un moule à cake

Enfourner et baisser de suite la température à 160°C, cuire pendant 1h

### Sirop d'imbibage

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

Imbiber le cake à l'aide d'un pinceau