



Recette : Gâteau à la crème de marron



Ingrédients :

- ∴ 200 g beurre
- ∴ 4 œufs
- ∴ 100 g farine
- ∴ 100 g sucre en poudre
- ∴ 1 sachet de levure
- ∴ 1 boîte crème de marron (500 g)
- ∴ Rhum

Cuisson : 40 mn

Thermostat : 180°C (th. 6)

Préparation :

Faire fondre le beurre, battre les blancs en neige.

Mélanger tous les ingrédients, ajouter les blancs battus.

Verser dans un moule beurré.

Faire cuire 40 mn à four 180°.