



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Gâteau moelleux à la crème de marrons (Ardéchois)

Voici un gâteau tout simple à préparer, c'est le gâteau du goûter du dimanche quand on bien envie d'un gâteau mais pas l'envie de passer trop de temps à la cuisine.



INGREDIENTS :

2 œufs
100 g de sucre
100 g de farine
100 g de beurre
250 g de crème de marrons
1 càs de levure chimique
2 càs de rhum
1 pincée de sel

PREPARATION :

Dans un saladier, battre les œufs entiers avec le sucre et la pincée de sel.
Ajouter la farine et la levure. Ajouter ensuite le beurre ramolli, la crème de marrons et le rhum.
Mettre dans un moule à gâteau de 20 cm de diamètre, préalablement beurré et fariné s'il n'est pas en silicone.
Enfourner à 180°C pendant 40 minutes environ.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>