

Gâteau express à la crème de marrons

- 500 g de crème de marrons
- 3 œufs
- 125 g de beurre

* Faire fondre le beurre, y ajouter la crème de marrons, et les œufs entiers.

* Bien battre le tout au batteur jusqu'à obtenir une consistance mousseuse.

* Verser dans un moule à cake bien beurré (ou un moule en silicone) et faire cuire à four chaud (180°C) 30 min.

Le four doit être bien chaud pour que la croûte soit croustillante et l'intérieur fondant.

* Régalez-vous !