

Moelleux à la crème de marrons



Préparation :
Cuisson :
Attente :

10 min
20 min
à
laisser refroidir



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		Pour 12 petits gâteaux
Crème de marron	250g	ou 1/2 boîte
Farine	1 c à soupe	
Oeufs	2	
Sel	1 pincée	(pour faire monter les blancs en neige)

Adorant les desserts à base de crème de marrons, j'ai voulu tester cette recette, donnée dans "Un dîner presque parfait". Je vous la livre ici, car j'ai ADORE la légèreté, et le goût de ces petits gâteaux !!!!

Recette :

- Dans un saladier, mélanger la crème de marrons, la farine et les jaunes d'oeuf.
- Battre les blancs en neige très ferme.
- Ajouter délicatement les blancs à la préparation.
- Verser dans un moule beurré, ou des petits moules en silicone.

Cuisson

- Préchauffer le four, [thermostat](#) 6 ou 180 °
- Laisser cuire les gâteaux 20 min.
 - A déguster froid !

