

MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

Pour 8 à 10 personnes

285 g de crème de marron
110 g de sucre
135 g de beurre pommade
110 g d'oeuf
70 g de farine type 55
30 g de farine de châtaigne
2 g de levure chimique

Mélangez le beurre pommade et la crème de marron puis rajouter les oeufs et le sucre blanchi.

Ajouter les farines et la levure mélangés jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Mettre dans des petits moules individuels de 80 g environ et cuire au four à 180 degrés, chaleur tournante pendant 12 minutes.

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

