

Comme un Burgou, gâteau à la châtaigne

Catégorie : Recettes simples et rapides

Ingrédients

- 210g de crème de marron (avec minimum 60% de fruits si possible)
- 90g de beurre
- 150g d'œufs (3 œufs moyens)
- 45g de farine de châtaigne
- 50g de farine T55
- 30g de sucre
- 15g de poudre d'amande
- 15g de miel
- 5g de levure chimique
- 1 cuillère à café d'arôme vanille

Préparation

1. Recette : Crématisez le beurre avec le sucre.
2. Ajoutez les œufs en remuant bien.
3. Incorporez l'arôme vanille, la crème de marron, la poudre d'amande et le miel.
4. Terminez avec les farines de blé et de châtaigne et la levure.
5. Si la pâte n'est pas homogène, vous pouvez la mixer rapidement avec un mixeur plongeant pour la lisser.
6. Versez la pâte dans un moule de 20cm de diamètre, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes (la pointe du couteau doit ressortir sèche en fin de cuisson).
7. Comme pour l'original, j'ai fait un décor en chocolat sur le gâteau (en forme de feuille de châtaigner), mais vous pouvez largement vous en passer, le gâteau est tout autant délicieux sans :-). Laissez tiédir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com