

Fondant à la crème de marron

Catégorie : Recettes simples et rapides

Ingrédients

- 250g de crème de marron
- 65g de beurre
- 20g de maïzena
- 2 œufs
- 1 gousse de vanille

Préparation

1. et sans gluten !
2. 10 minutes de préparation, 20 minutes de cuisson et vous aurez un fondant tout prêt à être dégusté sur votre table !
3. Ajoutez les œufs et la maïzena.
4. Faites cuire 5 minutes à 200°C puis 15 à 20 minutes à 120°C selon la texture voulue.
5. Laissez refroidir puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com