

# GÂTEAU AUX MARRONS



## Ingrédients :

- 4 oeufs
- un peu de sel
- 150 g de margarine
- 90 g de sucre
- 50 g de sucre brun
- 250 g de purée de marrons (à température ambiante)
- 80 g d'amandes moulues
- 2 c. à soupe de cacao en poudre (non sucré)
- 2 c. à café de levure chimique

## Préparation :

- Séparer les oeufs
- Battre les blancs d'oeufs en neige avec du sel jusqu'à ce qu'ils soient lisses
- Mélanger la margarine avec le sucre jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse
- Ajouter les jaunes d'oeufs l'un après l'autre et bien mélanger
- Incorporer la purée de marrons
- Mélanger les amandes, le cacao en poudre et la levure chimique
- Incorporer en alternance avec les blancs d'oeufs battus
- Remplir la pâte dans le moule du four de silicone

Cuire à feu élevé pendant 2 minutes, puis à feu réduit pendant 45 minutes.

Échantillon de tige.

- Laisser refroidir le gâteau dans le moule du four pendant environ 20 minutes
- Retirer et laisser refroidir complètement

Le gâteau aux marrons est délicieux avec une pincée de crème fouettée.

