

GATEAU DE MARRONS

Ingrédients

1 boîte 4/4 de crème de marrons
8 oeufs
250g de beurre

Préparation

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux
Dans un batteur, mélanger la crème de marrons et les oeufs entiers.
Ajouter ensuite le beurre totalement fondu et mélanger 3 minutes.
Garnir des moules à cake avec du papier sulfurisé.
Verser la préparation dans les moules.
Cuire au bain marie 3 heures 120° ou 4.

Claudette