

# Le gâteau aux marrons de Colette

« RV balade » à Theil-sur-Vanne - le 27 mars 2023



## Ingrédients

- . 60g de lait en poudre Régilait\*
- . 500gr de crème de marrons
- . 50gr de poudre d'amandes
- . 3 œufs entiers
- . 80gr de beurre fondu
- . 1 paquet de levure chimique
- . 1 cuillère à café de rhum

\* écrémé, demi-écrémé ou entier selon les goûts

## Etapes de préparation :

- Mélanger les œufs, le lait en poudre Régilait et le beurre fondu
- Ajouter la poudre d'amandes, la levure, le rhum et la crème de marrons
- Beurrer et fariner un moule à manqué (diamètre 20cm)
- Verser la préparation dans le moule
- Faire cuire à four chaud à 180° pendant 35mn
- Laisser tiédir et démouler