

Moelleux à la châtaigne de Joëlle

Ingrédients :

75 gr de farine de châtaigne

75 gr de farine de blé

80 gr de sucre en poudre

(Ou 40 gr de sucre en poudre et 40 gr de sucre roux)

80 gr de beurre fondu

3 œufs

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel.

2 c à s de crème de châtaigne.

Allumer le four à 180°C

Dans un récipient verser les 2 farines, la levure chimique.

Mélanger.

Ajouter le beurre fondu au préalable.

Bien mélanger.

Dans un autre récipient séparer les jaunes des blancs.

Réserver les blancs.

Ajouter le sucre et le sachet de sucre vanillé aux jaunes d'œufs et les 2 c à s de crème de châtaigne.

Bien mélanger au fouet jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Incorporer ce mélange au mélange beurre /farine.

Bien mélanger à la spatule.

Monter les blancs en neige fermes avec la pincée de sel.

Les incorporer progressivement en soulevant délicatement la pâte pour obtenir un mélange onctueux.

Beurrer et fariner légèrement un moule.

Mettre au four 15 min pas une de plus.

Bonne dégustation 😊😊

