

Temps modernes

Gâteau italien aux marrons



Ingrédients pour 4 ou 5 cuisiniers et pour un demi-gâteau:



150g de farine



13 cL de lait



Un zeste de citron



3 œufs



½ sachet de levure



75 g de sucre en poudre



100g de crème de marrons



Une noix de beurre pour beurrer le moule à gâteau.

Préparation :

- Séparer les blancs des jaunes.
- Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs fortement.
- Mêler ensuite la farine puis petit à petit incorporer le lait et délayer fortement pour aérer la pâte.
- Ensuite incorporer la crème de marrons, le zeste de citron et en dernier la levure.
- Bien diluer le tout en soulevant la pâte.
- Graisser de beurre fondu un moule et verser les mélanges des 2 groupes.
- Faire cuire à feu doux 1 h environ.