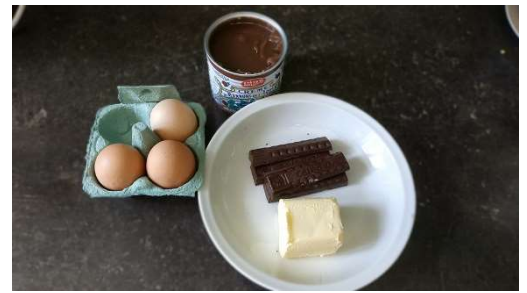


# Le gâteau « MARRONS - CHOCOLAT » de Mammy

Pour 6 personnes



Ingrédients :

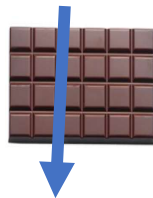
• 500 g de crème de marrons



• 80 g de beurre



• 100 g de chocolat noir



• 3 œufs entiers



Matériel :

- Une casserole



- Un moule à cake



- Un fouet



- Un saladier



- Un four

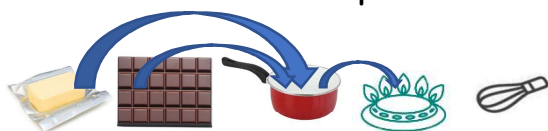


- Une feuille de papier alu



## Réalisation :

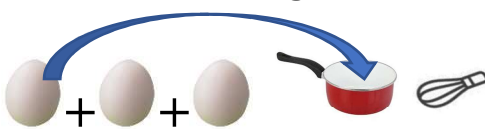
1. Faire fondre à petit feu le beurre et le chocolat.



2. Ajouter la crème de marrons et bien mélanger.



3. Ajouter les œufs, un à un.



4. Verser dans un moule garni d'une feuille

d'aluminium beurrée.



5. Cuire au four, thermostat 7 (210°),

pendant 15 à 20 minutes.

