

# Gâteau à la confiture de châtaignes



## Ingrédients pour 4 personnes (perso je fais un grand moule à cake 😊)

- 2 œufs
- 50g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pot de confiture de châtaignes (500g crème de marrons de L'Ardèche de Clément Faugier)
- 100g de beurre fondu
- 100g de farine
- 1 sachet de levure chimique

## Préparation :

Pour un résultat plus moelleux et léger, il est conseillé d' utiliser le batteur à chaque étape de la préparation.

Préchauffer le four thermostat 5/6 (170/180),

Mélanger les œufs et le sucre,

Ajouter la confiture de châtaignes et bien mélanger,

Ajouter le beurre fondu et mélanger,

Ajouter la farine et la levure chimique et bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule préalablement beurré ou fariné ( moule à cake si possible mais pas obligatoirement),

Placer dans le four à mi-hauteur et faire cuire 35mn à thermostat 5/6 (la lame d'un couteau doit en ressortir sèche),

Laisser refroidir, puis démouler.

On peut éventuellement le décorer avec du sucre glace.

Bonne dégustation.