

MUFFINS À LA CRÈME DE MARRONS

DESSERT



INGRÉDIENTS

- 125g de Farine
 - 125g de Beurre
 - 125g de Sucre
 - 2 Oeufs
 - 100ml de Crème entière liquide
 - 2 CàS de Crème de marrons
- (Réf : 774)



6 personnes



10 min



0,6€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160°C
2. Ramollir le beurre (au micro-onde par exemple)
3. Le mélanger au sucre
4. Battre les oeufs (entiers)
5. Rajouter une moitié des oeufs battus au mélange sucre/beurre, mélanger
6. Ajouter la 2^{ème} moitié des oeufs et mélanger de nouveau
7. Ajouter la moitié de la farine et battre
8. Saupoudrer progressivement la 2^{ème} moitié de la farine
9. Disposer dans des moules à cupcake
10. Cuire au four pendant 15 minutes à 160°C

Pour la crème Chantilly

12. Fouetter la crème en Chantilly
13. Ajouter délicatement la crème de marron en mélangeant bien avec une spatule
14. Remplir une poche à douille de Chantilly et garnir les muffins