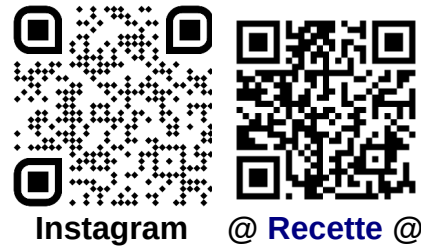


Mini fondants à la crème de marrons



18

Ingrédients:

Pour 24 à 30 minis fondants d'environ 3,5 cm de diamètre (ou 6 moules à muffins classiques)

- 80g de beurre
- 300g de crème de marrons vanillée
- 2 gros œufs
- 4 cuillères à café de Maïzena

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre le beurre et la crème de marrons dans une petite casserole et faire fondre le tout sur feu doux, en remuant.

Hors du feu, ajouter les œufs et la Maïzena.

Bien mélanger pour que la préparation soit homogène.

Verser la pâte dans les moules, beurrés et farinés s'ils ne sont pas en silicone et enfourner pour une douzaine de minutes environ pour des minis moules (ou 20 minutes pour des moules à muffins classiques).

Laisser tiédir avant de démouler.