

GÂTEAU À LA CHÂTAIGNE ET AU CHOCOLAT

1/

Battre les oeufs avec le sucre (ou le sirop).

2/

Mélanger avec la purée de marrons.

3/

Ajouter le beurre mou, la levure et le chocolat en petits morceaux. Battre jusqu'à obtenir une pâte lisse. Répartir dans un moule beurré.

4/

Répartir dans un moule beurré.

5/

Faire cuire à 180°C pendant 20 à 30 minutes (20 minutes pour un coeur fondant, 30 minutes pour un gâteau plus cuit).

UN GÂTEAU ZERO CULPABILITE !

La purée de châtaigne a le mérite d'être très light et peu sucrée et le sirop de sucre de raisin Bourgoin a un indice glycémique faible. De quoi profiter de votre pause goûter sans pour autant ruiner votre body summer...

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 350 gr de purée de marrons
- 3 oeufs
- 120 gr de sucre ou 5 c de sirop de raisin Bourgoin
- 100 gr de beurre
- 120 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 60 gr de chocolat pâtissier

