

# MOELLEUX CONFITURE DE CHÂTAIGNE & NOISETTE

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 à 40 min



**220 g de confiture de châtaignes ou de crème de marrons**

**80 g de farine T65**

**30 g de noisettes réduites en poudre**

**50 g de sucre blond de canne**

**1 œuf OFR ou 1FR**

**110 g de beurre doux fondu**

**1/2 sachet de poudre à lever**

**50 ml de lait de châtaigne** (reconstitué à partir de lait de châtaigne en poudre\* à raison d'une dosette pour 50 ml d'eau)

**1 sachet de sucre vanillé**

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le beurre à feu doux.

Dans un grand bol, battre l'œuf, le sucre blond de canne et le sucre vanillé au fouet pendant 2 min jusqu'à blanchiment puis ajouter la confiture (ou la crème de marrons) et battre encore quelques min.

Ajouter le beurre fondu au contenu du bol.

Ajouter ensuite la farine, les noisettes en poudre et la levure, battre sans arrêt.

Ajouter le lait de châtaigne tout en continuant de battre jusqu'à ce que l'appareil soit lisse.

Verser dans un moule (j'ai utilisé un moule à tarte de 26 x 12 cm).

Faire cuire pendant 30 à 35 min.

Laisser refroidir une dizaine de min avant de démouler.